Gr - Fermento / Seco ou Biológico = 1 Colher
Sobremesa

na de Trigo

| | |
|---|---|
| er de sopa - cheia | 15g |
| er de sopa -rasa | 7g |
| er de sobremesa | 4,5g |
| er de chá | 2g |

os

| | |
|---|---|
| er de sopa - cheia | 15g |
| er de sopa -rasa | 10g |
| er de sobremesa | 5g |
| er de chá | 2g |

ar

| | |
|---|---|
| er de sopa - cheia | 18g |
| er de sopa -rasa | 12g |
| er de sobremesa | 6g |
| er de chá | 4g |

ento

| | |
|---|---|
| er de sopa - cheia | 20g |
| er de sopa -rasa | 15g |
| er de sobremesa | 6g |
| er de chá | 2,5g |

eiga

| | |
|---|---|
| r de sopa - cheia | 30g |
| r de sopa -rasa | 20g |
| r de sobremesa | 7g |
| r de chá | 3g |

# Conversão de medidas

@lucrandocomdoceriagourmet

## Farinha de trigo

1 xícara = 120g
1/6 xícara = 60g
1/3 xícara = 40g
1/4 xícara = 30g
1 col de sopa = 7,5g

## Açúcar

1 xícara = 180g
1/2 xícara = 90g
1/3 xícara = 60g
1/4 xícara = 45g
1 col de sopa =

## Chocolate em pó

1 xícara = 90g
1/2 xícara = 45g
1/3 xícara = 30g
1/4 xícara = 20g
1 col de sopa = 6g

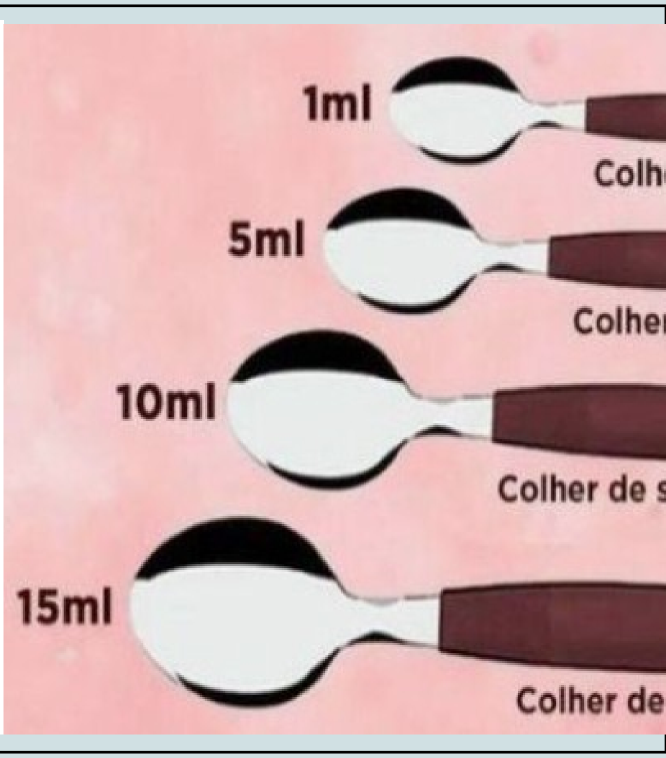
## Líquido

1 xícara = 240m
1/2 xícara = 120
1/3 xícara = 80
1/4 xícara = 60
1 col de sopa =
1 col de chá = 5

ersor
e
das

E: →

para
r




============================================================
======================================================

============================================================
======================================================

============================================================
======================================================

*Pavê de Paçoca - Delícia* ✔

## dientes

ite condensado
em cheias de amido de milho
eme de leite

### *Modo de Preparo:*

ela, misture o leite condensado com o amido de milho e mexa olver.
eme de leite e as 8 paçocas(não se esqueça de esfarelar elas ao fogo médio.
rar até começar a borbulhar, aí deixa no fogo por mais uns 4

go e espere esfriar para montar.
tário, coloque uma camada de creme de paçoca.
camada de biscoito molhado no leite.
madas, sempre terminando com o creme por cima.
rando mais algumas paçocas e colocando ao redor do pavê e s no centro para decorar.
adeira por pelo menos 5 horas antes de servir e, pronto, é só se

==================================================
==============================================

## Mousse de Maracujá – Delícia ✔

Site: Clique ver Receita

dientes

pes de Gelatina sabor Maracujá

le água quente

pe de suco em pó sabor maracujá concentrado

ha de leite condensado

ha de creme de leite

de leite em pó

## Modo de Preparo:

a tigela, dissolva a gelatina na água quente.
ente o suco em pó, o leite condensado, o creme de leite e o leite

em com um fouet até obter uma mistura homogênea.
e a mistura em uma travessa e leve à geladeira por 2 horas, ou

da geladeira e sirva.

## Dica:

consistência mais cremosa, bata a mistura no liquidificador.

utas frescas ao pudim, como pedaços de maracujá ou

dim com calda de caramelo ou chantilly.

==========================================
======================================

## Limonada Alemã - Delicia

Site: Clique ver Site:

dientes

es
al de água gelada
nga madura
a gosto
ixa de leite condensado

***Modo de Preparo:***

os limões, corte as extremidades e depois corte-os

e retire a parte branca ( para sua limonada não

uidificador, adicione os pedaços de limão, a água

anga cortada em pedaços pequenos.

udo por cerca de 1 minuto ou até que os
tes
am bem triturados.

mistura para remover os pedaços maiores de

ço do limão.

o líquido coado para o liquidificador, adicione o

ensado e o gelo a gosto.

novamente até que a bebida fique homogênea e

a limonada e, se necessário, ajuste a doçura com

condensado.

em copos altos com gelo e decore com uma

na borda para um toque especial.

==================================================
==============================================

# Chocolate Branco quente de Pistache ✔

Site: Clique ver Site

dientes

creme de leite

chocolate branco (Fazer esse) ✔

pasta de pistache

e leite

para decorar – ***(opcional)***

## Modo de Preparo:

panela coloque o creme de leite e o chocolate branco até que

asta de pistache e misture bem. Acrescente o leite e deixe
s
os até engrossar. Sirva quentinho com chantilly.

## Dica:

s a pasta de pistache pura (pistache batido até formar um

| | |
|---|---|
| ***ar as pastas de pistache que são vendidas em lojas de produtos para que são mais concentradas*** (vá colocando a pasta aos poucos até sabor que te agrada) | |

==================================================

==============================================

## Chocolate quente de Pistache ✔

Site: [Clique ver site:]

**dientes**

creme de leite

chocolate branco

e leite integral

pasta de pistache

Cru Inteiro 500g ou *(pasta concentrada em vidro)*

***Loja de Venda:***

500g - por: R$99,99

58631

a loja virtual:

toantonio.com.br

ra o Brasil todo!

onível no site. Compre em nossa loja virtual e retire em nossa

m custo de frete! * (confira as regras no site)

em 6x sem juros

Juréa, 736 - Tatuapé - São Paulo/ SP

==================================================

==============================================

## Cheesecake Basca com Calda de Pistache ✔

**Site:** Clique ver Site:

**dientes** (Todos precisam estar em temperatura nte):

e cream cheese

e açúcar

arinha de trigo ou amido de milho

creme de leite fresco ou nata

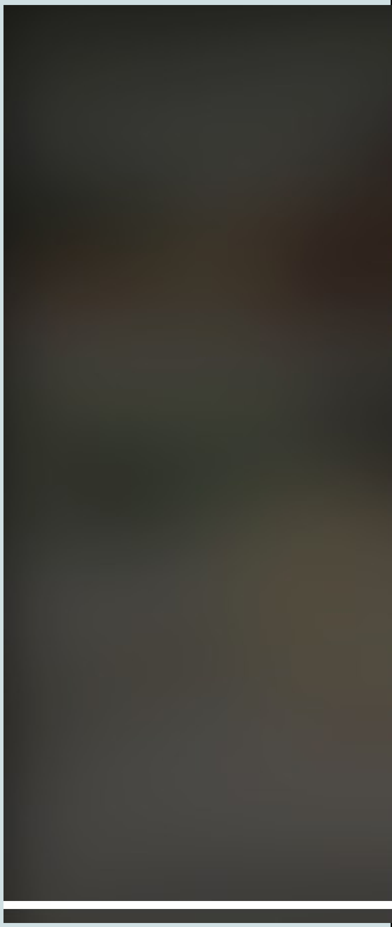
chá de extrato de baunilha

**a de pistache:**

chocolate branco

asta pura de pistache

e creme de leite fresco



## Modo de Preparo do:

atedeira ou à mão, bata o cream cheese e o açúcar, até que me liso e sem grumos.

cia adicione a farinha ou amido peneirados e a baunilha, e adamente para incorporar. Adicione então os ovos, um a um, cada adição.

e mexer delicadamente, pois não queremos incorporar muito ar exa apenas até incorporar.

licionando o creme de leite fresco e misture para incorporar.

a massa para uma forma de 20 cm com aro removível e forrada anteiga (umedeça o papel manteiga com um pouco de água e amassada para moldá-lo mais facilmente à forma).

assar em forno pré-aquecido a 240 °C (ou 230 °C com or 25 a 30 minutos.

orreto é quando a torta estiver bem tostada por cima e, ao
na, o centro tenha um balanço.

ntíssimo prestar atenção nesse ponto: a massa da torta precisa
evemente mole no centro.

rantir a cremosidade final da receita.

rta do forno e deixe-a em temperatura ambiente por 1 hora.

e-a à geladeira por no mínimo 6 horas ou de um dia para o

orme a torta depois de completamente fria.

## Para a calda de Pistache:

a pasta de pistache e o chocolate branco em uma tigela.
o creme de leite fresco até iniciar a fervura.

o chocolate branco e deixe repousar por 1 minuto. Depois
bem, até formar uma calda homogênea.

========================================
====================================

## Torta de Sorvete ✔

## gredientes - Torta:

eite condensado
s de maisena
leite

creme de leite

## Calda:

s de chocolate em pó

leite

## Modo de Preparo do:

### Torta:

quidificador o leite condensado, a maisena, o leite e as gemas.

n uma panela e leve ao fogo até formar um creme, mexendo

ar.

ras em neve, misture o creme de leite com as claras, depois
o
ata numa batedeira por 5 minutos.

uma forma de pudim com a calda e leve ao congelador.

### Calda:

chocolate com o leite e leve ao fogo mexendo sempre até

ois espalhe no fundo de uma forma de pudim.

==================================================

============================================

# Pudim de leite queimado ✔

Site: Clique ver site

Caramelo:

xícara de açúcar refinado
xícara de água

Pudim:

itro de leite
ícara e meia de açúcar refinado
aixinha de creme de leite
Ovos

**Modo de Preparo do:**

**Caramelo**

oque o açúcar e a água em uma forma de pudim.
e ao fogo baixo e mexa até virar caramelo.
ligue o fogo e reserve.

uma panela, adicione o açúcar e deixe caramelizar.
cione o leite de uma só vez e deixe ferver e engrossar.
ligue o fogo e deixe esfriar.
a no liquidificador o leite com açúcar, os ovos e o creme de leite.
peje a mistura na forma caramelizada.

to

ra a forma com papel alumínio.
oque a forma em uma assadeira com água morna.
e em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 50

xe esfriar e leve à geladeira por algumas horas.

**Finalização.**

Aqueça o pudim para desenformar.
Desenforme e sirva.

==================================================
=============================================

# Chocolate Quente - Delicioso ✔

Site: Clique ver Site + (Vídeo)

dientes:

xícaras (chá) de Leite

colher (sopa) de Amido de Milho

colheres (sopa) de Chocolate em pó

colheres (sopa) de Açúcar

canela em pau

caixinha de Creme de Leite

•• Modo de Preparo:

quidificador, bata o leite, o amido de milho, o chocolate em pó e

a mistura em uma panela com a canela e leve ao fogo baixo,

té ferver.

, adicione o creme de leite e mexa bem até obter uma mistura

nea.

## Dica:

a deixar a bebida bem cremosa é a presença do amido de milho.
onado na medida certa, ele deixa o chocolate quente mais
lterar o sabor. Para ter certeza de que não irá exagerar na
basta seguir as instruções da receita abaixo.

## Dica Importante:

anela dá um saborzinho diferenciado que deixa o seu chocolate
mais gostoso.

==================================================
============================================

Chocolate Quente - Delicioso

Site: Clique ver Site

dientes:

s de chá de leite

lher de sopa de maizena

lheres de sopa de chocolate em pó

es de sopa de açúcar

a de creme de leite

•• Modo de Preparo:

ificador, bata o leite, a maizena, o chocolate em pó e o açúcar,

tura homogênea.

a mistura para uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem

ar.

engrossar, desligue o fogo e misture o creme de leite.

==============================================================
=========================================================

Brigadeiro de Maracujá - Delicioso

Site: Clique ver Site

## gredientes

eite condensado

maracujás

e sopa de manteiga

lo para decorar

*•• Modo de Preparo:*

panela, coloque a polpa de maracujá e leve ao fogo baixo por

apenas para aquecer.

o leite condensado e a manteiga à panela e mexa bem.

em fogo baixo, mexendo sempre, até que a mistura comece a

da panela e atinja o ponto de brigadeiro.

fogo e deixe esfriar por alguns minutos.

mãos levemente untadas de manteiga, enrole pequenas porções

m formato de bolinhas.

bolinhas pelo granulado ou coco ralado para decorar.

Brigadeiros de Maracujá Maravilhosos e aproveite!

PREPARO: 10 MINUTOS | TEMPO de COZIMENTO: 20 MINUTOS

==================================================
==============================================

# Trufa de Limão - Deliciosa ✔

Site: Clique ver Site

## gredientes

te condensado

mões

imão a gosto

ocolate branco derretido

ocolate branco para cobertura

## •• Modo de Preparo:

leite condensado, o suco de limão e as raspas de limão até

omogênea.

ladeira por 1 hora para firmar.

ãos untadas de manteiga, faça pequenas bolas com a massa e

chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo

queimar.

xílio de um garfo, mergulhe cada trufa no chocolate derretido,

mente.

s trufas em uma assadeira forrada com papel manteiga e leve à

30 minutos, ou até que o chocolate esteja completamente firme.

ufas de limão geladas e delicie-se!

## •• Informações Adicionais:

*aro: 15 minutos - Tempo de Geladeira: 1 hora 30 minutos - Porções: 20*

==================================================
==============================================

# ❄ Pavê de Pêssego ✔

Site: Clique ver  Receita

## ngredientes

de biscoitos champanhe

pêssegos em calda (reserve a calda)

leite condensado

creme de leite

de sopa de amido de milho

de leite

de chá de essência de baunilha

## •• Modo de Preparo:

panela, misture o leite condensado, o amido de milho dissolvido

a de baunilha. Leve ao fogo médio, mexendo até engrossar.

o fogo e acrescente o creme de leite. Mexa bem até obter um

eo.

ário, faça camadas alternadas de biscoitos, creme e pêssegos

camadas até finalizar os ingredientes.

eladeira por pelo menos 2 horas antes de servir.

==================================================
==============================================

# ❄ Cappuccino caseiro em pó ✔

Site: Clique para ver  a Receita

## ngredientes

### Cappuccino caseiro em pó

cara e meia de chá de leite em pó

a  xícara  de  chá  de  café  solúvel  extra  forte

eres  de  chocolate  em  pó

er  de  Chá  de  Bicarbonato  de  sódio.

ra  de  Açúcar.

Receitas.

==================================================

==============================================

## O Melhor Cappuccino Caseiro  - Super  Cremoso

Vídeo: →  O melhor cappuccino caseiro

edientes: ⇊

´´´´´´´´´´´´´´´´´´´´´´´´´ (( Fazer esse

ino ))

ícaras de Leite em pó ✔

s sopa rasa de café solúvel

s de achocolatado ou cacau em pó

de chá de canela

de café de bicarbonato de sódio

de açúcar (opcional)

pode dissolver na ***água*** ou no ***leite*** na hora de beber.

ha sugestão é que no ***leite*** fica ainda mais gostoso.

==========================================================

===================================================

**ppuccino Cremoso Com Espuma Igual de Cafete**

Vídeo: → [Vídeo no Youtube]

*dientes:*

*ra cappuccino*

s de café solúvel,

de chá de chocolate em pó 32% cacau,

e chá de açúcar,

e chá de canela em pó,

as de leite em pó,

e sopa de bicarbonato em pó.

*cremoso*

de sopa de açúcar,

de sopa de café solúvel,

de sopa de água quente.

*montagem cappuccino cremoso com espuma:*

eite integral quente.

**Obs.: A medida da xícara de chá é 240ml.**

===========================================================
=====================================================

# Sorvete de Tang

SITE: → Clique ver a Receita

dientes:

o de suco Tang (sabor de sua preferência)
eite condensado
(sopa) de leite em pó
eite
(sopa) de açúcar

================================================
============================================

# Cappuccino Caseiro muito Cremoso

Site: → Clique  para ver receita

## dientes /

de café expresso forte

de leite quente

s de sopa de chocolate em pó

s de sopa de açúcar refinado

n pó (opcional) para polvilhar

## *asso a passo para o Cappuccino Caseiro Muito Cremoso:*

uma xícara de café expresso forte usando a máquina de café ou

referência.

panela, aqueça o leite em fogo baixo até que comece a soltar

ar ferver.

o chocolate em pó e o açúcar ao leite quente. Mexa bem até que

e e açúcar estejam completamente dissolvidos.

o café expresso na xícara e, em seguida, despeje lentamente o

e por cima, criando uma camada cremosa na superfície.

### Dica:

jar, polvilhe uma pitada de canela em pó por cima do cappuccino.

### Dicas adicionais:

toque extra de sabor, adicione uma colher de chá de essência de

uente.

==========================================================
=====================================================

# Pão de Batata sem Sovar, Super Macio ✔

Site: → [Clique aqui ver a receita]

## massa:

s grandes cozidas e amassadas (200g já cozidas)

mericano de água (190ml)

mericano de leite (190ml)

s (sopa) de açúcar (100g)

café) de sal (5g)

s (sopa) de manteiga ou margarina (90g)

rmento biológico seco

s americanos de farinha de trigo (aproximadamente 800g)

## calda:

mericano de leite (190ml)
s (sopa) de açúcar (75g)

## inalizar:

ra pincelar)

istal ou demerara (para polvilhar)

## de preparo

| | |
|---|---|
| tigela grande, misture 2 copos americanos de farinha de trigo to biológico seco e 2 colheres de sopa de açúcar.<br>a água e o leite mornos. Misture bem e deixe descansar por 15 ar o fermento.<br>15 minutos, adicione o purê de batata, os ovos ligeiramente do açúcar (5 colheres de sopa) e o sal. Misture bem.<br>os, vá adicionando a farinha de trigo, misturando até a massa r do fundo da tigela. Adicione a manteiga e continue<br>adicionando a farinha até a massa ficar no ponto de enrolar, as mãos. Se necessário, ajuste a quantidade de farinha.<br>nassa e deixe descansar até dobrar de volume, cerca de 30 pendendo da temperatura ambiente.<br>assa crescer, transfira-a para uma superfície enfarinhada e de aproximadamente 105g cada.<br>as bolinhas em uma forma untada, formando uma rosca. Deixe te até dobrar de volume.<br>s roscas com o ovo batido e polvilhe com açúcar cristal ou<br>forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 45 minutos, ou até<br>calda: | |

panela, ferva o leite com o açúcar até formar uma calda.

ar, pincele a calda sobre as roscas ainda quentes para deixá-las

has.

Dica Bônus

ntir que o seu Pão Rosca de Batata cresça bem mesmo em dias

forno por 10 minutos na temperatura mais baixa, desligue e

entro do forno desligado.

um ambiente quentinho, ideal para o crescimento da massa.

e variar a receita adicionando recheios de sua preferência,

e, coco ou doce de leite, tornando cada rosca única e especial.

==================================================

=============================================

## ❄ Bolo de Fubá, Trigo e Maizena ✔

Site: → Clique ver Receita

## *dientes*

Maizena

fubá fino

óleo

farinha de trigo

açúcar

eite

sopa de fermento em pó

chá de semente de erva-doce

## *Modo de Preparo*

dos os ingredientes;

ficador, adicione o leite, o óleo, os ovos, o açúcar e bata até
neo;

tigela, coloque a Maizena, a farinha, o fubá, o fermento, a erva-
re tudo;

líquido na tigela com os ingredientes e mexa bem para
do;

essa massa para uma forma untada e leve para assar em forno
a 180 graus;

ar por cerca de 40 minutos, retire da forma e sirva.

==========================================================
==================================================

# ❄ Pudim dos Sonhos ✔

Site: → Clique para Site

Clique para ver

ra o caramelo:

çúcar
s de sopa de água

a o pudim:

açúcar
e leite
tos Maria

de Preparo

parando o Caramelo

panela, coloque o açúcar e a água, leve ao fogo médio e mexa

e dissolve completamente.

nistura cozinhar até atingir uma cor dourada e uma textura de

e estiver pronto, despeje o caramelo na forma onde o pudim

toda a superfície. Reserve.

parando a Mistura do Pudim

ficador, adicione os biscoitos Maria, os ovos, o açúcar e o leite.

os os ingredientes até que obtenha uma mistura homogênea e

de biscoito.

## ntagem e Cozimento

a mistura do pudim sobre o caramelo já na forma.
orma com papel alumínio e leve-a para cozinhar em banho-

e cozimento é de cerca de 20 minutos em fogo médio.

mpo de cozimento, retire o pudim do banho-maria e deixe

mente antes de levá-lo à geladeira.

## lizando o Pudim

udim na geladeira por no mínimo 2 horas para que adquira

e tempo, desenforme o pudim com cuidado e sirva.

## Dicas para um Pudim dos Sonhos Perfeito

sem queimar: Fique atento ao preparo do caramelo, pois ele

rapidamente. Assim que atingir o tom dourado, retire do fogo.

aria: Assegure-se de que a água do banho-maria esteja sempre

ferver intensamente, para que o pudim cozinhe de maneira

n: Deixar o pudim na geladeira é essencial para que ele tenha a

hora de servir.

========================================================================================

# ❄ Pão Caseiro sem Ovos e sem Leite ✔

Site: → Clique Ver Receita

## edientes

e farinha de trigo;
eres (sopa) de açúcar;
eres (sopa) de margarina ou manteiga;
nto biológico seco - 2 Colheres Sobremesa
de água;
farinha de trigo para sovar;
1 Colhere de Sobremesa

## Modo de Preparo

g de farinha de trigo em uma bacia;

o fermento biológico e misture tudo;

acrescente o açúcar e cerca de meia colher de sal; Misture tudo

tando a água aos poucos e misturando com uma espátula para

pode amassar com a mão mesmo até ficar uma massa bem

em seguida a margarina ou manteiga e amasse bem;

50g de trigo para facilitar na hora de sovar a massa;

sa descansar por cerca de 15 a 20 minutos coberta com um pano;

vida a massa em 3 partes; Passe cada parte da massa no cilindro
es para ficar mais fina; deixando ele no estilo enrolado;

| | |
|---|---|
| orma e deixe descansar até dobrar de volume;<br><br>ssar no forno pré-aquecido a 180ºC e deixe de 45 a 50 minutos; | |

==========================================================
=====================================================

**Pão Caseiro - Fofinho e Delicioso ✔**

Site: → Clique Ver Receita

## dientes

e farinha de trigo

a 400ml de leite

de óleo

res de sopa de açúcar

te de fermento biológico seco

her rasa de sopa de sal

## Modo de Preparo

reunindo todos os ingredientes. Em uma tigela grande, adicione

sal, açúcar e fermento biológico. Misture bem.

o leite aos poucos, mexendo sempre, até obter uma massa
e
mos. Acrescente o ovo e o óleo e continue misturando até a

lástica.

a massa para uma superfície enfarinhada e amasse-a por cerca

até que ela fique bem lisa e macia. Essa etapa de sovar a

l para obter um pão com uma textura incrível.

a massa em uma tigela untada, cubra com um pano e deixe
or
adamente 30 minutos.

=================================================================
===========================================================

Pão do Padre ✔ – Feito dia - 24/05/20

SITE: → Clique  Ver  a  Receita

| | |
|---|---|
| dientes<br>seco biológico 1 Colher  de  SOPA  ou  10 gr<br>(chá) de açúcar<br>leite morno<br>rinha de trigo<br><br>a (chá) de óleo<br>(2 Colheres)<br>chá) de sal | |

## Modo de Preparo

Em uma tigela, coloque os ovos e bata bem até começar

r.

ela grande coloque o fermento biológico seco, o açúcar, o leite

deixe descansar por 5 minutos.

icione o ovo, o óleo e misture bem usando um fuê.

da, junte o sal e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos.

ssa e coloque a manteiga, incorporando bem, continue sovando

ne a ficar homogênea.

massa começar a ficar mais pesada, transfira para uma

da e sove por uns 15 minutos.

nassa em 3 partes, abra cada parte com um rolo e depois
mo
bole.

| | |
|---|---|
| as 3 massas numa forma untada e enfarinhada, deixando<br><br>n um pano e deixe descansar até que dobrem de tamanho.<br>assar em forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 30-40 | |

---

## Pão do Padre - Sovado

## dientes

s de sopa de açúcar

e chá de sal

s de sopa de leite em pó

 leite

e de fermento biológico seco (10 g)

rinha de trigo

s de sopa de margarina (ou manteiga)

## Modo de Preparo

tigela, bata os ovos até começar a espumar. Adicione o açúcar,

ite e fermento, misturando bem após cada adição até dissolver
mente.

te a farinha aos poucos, incorporando bem. Quando a massa

a misturar com as mãos em uma bancada limpa e enfarinhada.

nassa até ficar lisa e não grudar na bancada.

assa e incorpore a margarina até ficar homogênea. Divida em 4

nhas e abra com um rolo de massa ou com as mãos.

s pães e coloque em uma forma untada, cobrindo e deixando

inutos, ou até dobrar de tamanho.

r, pincele gema de ovo sobre os pães antes de assar a 180 °C

==================================================
=============================================

# Pão Caseiro Fácil

Site: → Clique  Ver  Receita

## gredientes:

s de açúcar

sopa) de sal

e requeijão água morna

s (sopa) de óleo

s (sopa) fermento seco

ras de farinha trigo

## Modo de Preparo

o fermento na água morna.

te os ingredientes um por um, por último a farinha de trigo.

té soltar das mãos, sovando bem a massa. Coloque em uma
e
r por 30 minutos ou mais. Faça 2 pães grandes, coloque na

da.

a assar no forno pré-aquecido até dourar. Fica muito fofinho e

========================================================
===================================================

o Caseiro sem Ovos e sem Leite ✔ (Feito dia 0

Site: → Clique Ver Receita

## dientes

de água morna

açúcar

fermento biológico seco

e óleo

farinha de trigo

sal ou (2 Colheres de Sobremesa)

## Modo de Preparo

adicione a água, o açúcar, o fermento, o sal e 100g da farinha

xe descansar por 20 minutos.

e tempo, adicione o óleo e o restante da farinha de trigo.

corporar toda a farinha de trigo, cubra e deixe descansar por 30

sa para uma bancada enfarinhada e sove por aproximadamente

e descansar por 10 minutos.

sa em três partes iguais e abra cada parte com um rolo.

uma dessas partes, dando o formato do pão.

ães em assadeiras untadas e enfarinhadas.

e descansar por 40 minutos ou até dobrar de volume.

o a 180°C, preaquecido, por aproximadamente 45 minutos.

===================================================
==============================================

# Bolo simples - Ovos e Farinha de Trigo

SITE: → Clique para ver Receeita

- Ovos e Farinha de Trigo

e açúcar
e farinha de trigo
sopa de fermento em pó

de preparo é simples:

claras das gemas e bata as claras em neve. Reserve.

ela, misture as gemas com o açúcar até formar um creme claro.

farinha de trigo peneirada e o fermento em pó e misture bem.

incorpore delicadamente as claras em neve à massa.

massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno pré-

cerca de 30 minutos ou até dourar.

iar um pouco e desenforme.

==================================================================
==========================================================

# Chiffon Com (Farinha de Arroz) - Sem Farinha de

**Site:** Clique ver Receita

s

artos de xíc. de farinha de arroz (três quartos de xícara de chá

es de açúcar cristal (40g para o merengue, e o restante para a

es de sopa de óleo (de sua preferência)
es de sopa de água
de sopa de essência de baunilha

paro

das Gemas: Comece batendo as 3 gemas com 3 colheres de
ar até formar um creme. Adicione o óleo, a água e a essência
misturando bem. Em seguida, incorpore aos poucos a farinha de
er uma massa homogênea.
ue: Em outra tigela, bata as 4 claras em ponto de neve.
e, adicione o restante do açúcar (40g), dividido em três partes,
m merengue firme e brilhante.
as Massas: Incorpore delicadamente uma parte do merengue à
emas, usando movimentos suaves de baixo para cima para
ação. Depois, adicione essa mistura ao restante do merengue,
leveza da massa.
: Transfira a massa para uma forma preparada com papel
fundo e leve ao forno pré-aquecido a 170°C por
ente 35 minutos.
a especial: para evitar bolhas grandes, bata levemente a forma
antes de assar.
ento: Após assar, é crucial deixar o bolo esfriar de cabeça para
ndo uma base elevada. Esse truque garante que o bolo
a textura fofa e altura.

==============================================================================================

# Biscoito *de* Polvilho Doce

**Site:** Clique ver o site

**45 - Biscoitinhos de queijo (Chipa)**

**- Ingredientes:**
**500g** de polvilho doce
**2** ovos
**400g** de queijo ralado, eu usei queijo caseiro, você pode usar o que você gosta pra fazer pão de queijo
**2** dedos de óleo frio no copo americano
Sal a gosto
**1** colher de chá de fermento para bolo
E leite até dá o ponto (mais ou menos meio copo americano de leite, não é quente)
- Modo de preparo:
Misture tudo e vá colocando o leite até dá o ponto, sove bem pra tirar o gosto do ovo, modele e coloque pra assar por uns **40 minutos.**

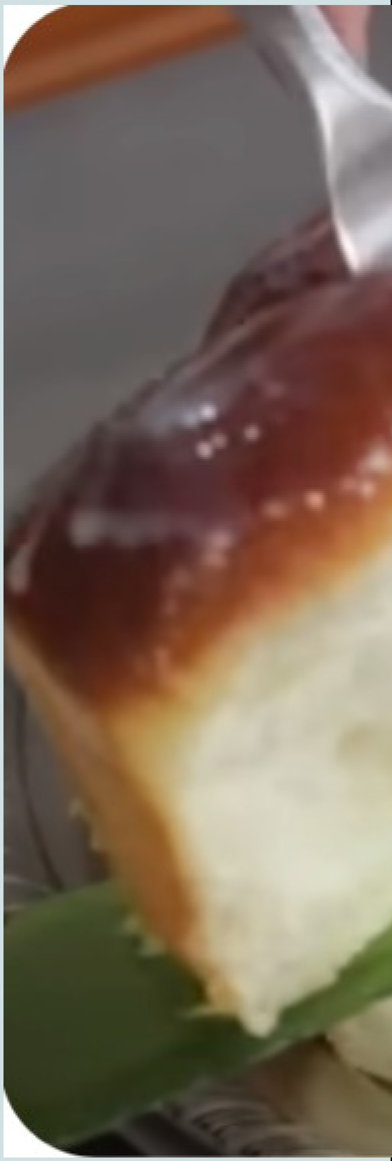
==================================================================================

# Pão de Algodão - Não precisa SOVAR

SITE: → Clique Ver Receita

dientes

água morna
e sopa de açúcar
nento biológico seco
s de sopa de manteiga
ha de leite condensado
caras de farinha (aproximadamente)
e chá de sal



## Dica

ras e colheres medidoras, para ter medidas certas da

## Modo de Preparo

la grande, misture 1 xícara da farinha, a água, o fermento e o rmar uma massa mole e grudenta. Essa é a esponja, que vai sa a crescer e ficar fofa.

vo, o sal e o leite condensado e misture bem com uma colher ou s.

do mais farinha aos poucos, até que a massa fique macia e solte

recisar de mais ou menos farinha, dependendo da umidade dos

| | |
|---|---|
| sa em 12 partes iguais e faça bolinhas com cada uma.<br><br>rma redonda com óleo e polvilhe um pouco de farinha.<br><br>nente as bolinhas e coloque-as na forma, uma sobre a outra,<br>na espiral.<br><br>a com o pano e deixe crescer por mais 30 minutos, ou até que<br>oreencham a forma.<br><br>o preaquecido a 180°C por cerca de 45 minutos, ou até que o<br>urado e assado por dentro. | |

==================================================
===============================================

# Macarrão com molho de tomate

Site: → Clique Ver  Receita

dientes

as de espaguete

zeite

la picada

de alho picados

as de molho de tomate

as verdes picadas

o

rmesão ralado a gosto

icada a gosto

 picada a gosto

## Modo de Preparo

gua em uma panela, espere ferver e acrescente 500 gramas de

e. Cozinhe de acordo com a orientação do pacote. Escorra e

anela, coloque 1 fio de azeite e refogue meia cebola picada e 2

dos.

dicione 340 gramas de molho de tomate, 8 azeitonas verdes

unte o macarrão ao molho e misture.

om salsinha picada, cebolinha picada e queijo parmesão ralado

==========================================================
=======================================================

# Bolo de Limão

Site: → Clique Ver Receita

dientes

de farinha de trigo

de sopa de fermento em pó

r de chá de bicarbonato de sódio

r de chá de sal

a (1 tablete) de manteiga em temperatura ambiente

de açúcar

s de chá de raspas de limão (aproximadamente 2 limões)

a de suco de limão fresco (aproximadamente 2 limões)

a de leite

de chá de extrato de baunilha

rtura

e açúcar de confeiteiro

eres de sopa de suco de limão fresco

e limão para decorar (opcional)

## Modo de Preparo – Massa

a o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo redonda diâmetro.

s a publicidade..

gela média, misture a farinha de trigo, o fermento em pó, o
de sódio e o sal. Reserve.

igela grande, bata a manteiga com o açúcar até obter uma
osa e clara. Isso pode levar cerca de 2-3 minutos.

s ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.

raspas de limão e o suco de limão na mistura de manteiga e

a, adicione a metade da mistura de farinha à mistura de
nisture até ficar bem incorporada.

e o leite e o extrato de baunilha e misture bem.

restante da mistura de farinha e misture até que a massa do
omogênea.

massa na forma preparada e nivele-a com uma espátula.

orno pré-aquecido por 25-30 minutos, ou até que um palito
entro do bolo saia limpo.

o bolo está assando, prepare a cobertura de limão: Em uma
re o açúcar de confeiteiro e o suco de limão até obter uma
a.

bolo estiver pronto, retire-o do forno e deixe esfriar na forma
10 minutos. Em seguida, desenforme-o sobre uma grade de
.

ue o bolo estiver completamente resfriado, espalhe a cobertura
re ele. Se desejar, decore com raspas de limão.

==================================================
==================================================

**Bolo Festa de Aniversário - Fácil**

Site: → Clique Ver Receita

## r no liquidificador

nteiros
 copo americano(190) ml
copo americano - ( 190ml ) e meio
 2 colheres (sopa)
olheres (sopa) - 1 colherinha (café) de baunilha
e Trigo 3 copos americano (190 )ml
 1 colher (sopa)de (Royal)

## Modo de Preparo - **Massa**

liquidificador o açúcar os ovos e a baunilha e a manteiga bater

o leite a farinha e por último o fermento

 forno pré aquecido forma untada nas laterais com manteiga

el manteiga e levar para assar

## tura - Recheio

tigela adicione o leite condensado as ameixas picadas e o
te
 bem

 as ameixas antes.

==============================================
=============================================

## Pão Sovado - Fácil

Site: → Clique Ver Receita

## dientes

e trigo - 1 kg

rna - 600 ml

2 colheres de sopa

colher de sopa

biológico seco - 10 g

oja - 2 colheres de sopa

## Modo de Preparo - Massa

o dos Ingredientes Secos
la grande, adicione a farinha de trigo, o açúcar e o sal. Misture
gredientes secos até que estejam totalmente incorporados.

o Fermento
rmento biológico seco em um pouco da água morna. Certifique-
água esteja em uma temperatura que não ultrapasse 45°C, para
fermento. Deixe descansar por cerca de 10 minutos até que
pumar.

Massa
rmento dissolvido na mistura de farinha. Comece a misturar
ou uma colher de pau. Gradualmente, adicione o restante da
enquanto continua a misturar, até formar uma massa

ão do Óleo
óleo de soja e comece a sovar a massa. Sove vigorosamente
ndamente 10 minutos, ou até que a massa esteja lisa e elástica.
o é crucial para o desenvolvimento do glúten, que dará estrutura
ão.

meira Fermentação
ola com a massa e coloque-a de volta na tigela. Cubra com um
ou filme plástico e deixe descansar em um local morno por cerca
s, ou até que a massa dobre de tamanho.

delagem dos Pães
ira fermentação, dê um leve soco na massa para retirar o

=====================================================
===================================================

# Pão rápido e Fácil

SITE: → Clique Ver Receita

## dientes

trigo: 2 ½ xícaras (320 gramas)

ara + 2 colheres de sopa (210 ml)

iológico ½ colher de chá

olher de chá

r de chá

## Modo de Preparo - Massa

gela, misture a água (¾ xícara + 2 colheres de sopa) com o lógico fresco (1 colher de chá) ou o fermento seco (½ colher de car (1 colher de chá). Mexa bem até dissolver.

farinha de trigo (2 ½ xícaras) e o sal (1 colher de chá) à mistura ure até formar uma massa homogênea. Não é necessário sovar.

gela com um pano úmido e deixe a massa descansar por 30

o molhada, estique os quatro lados da massa e dobre-os para o nte a massa do centro e bata-a de volta na tigela. Deixe or mais 30 minutos.

rocesso de esticar, dobrar e bater a massa. Deixe-a crescer por

rinha sobre a superfície de trabalho. Dobre a massa para te. Corte em 6 partes iguais.

| | |
|---|---|
| bola com cada parte e esfregue contra a superfície de trabalho e desejar, enrole as peças mais compridas.<br><br>olas de massa descansarem por 10 minutos. Achate-as, enrole e m os dedos.<br><br>s bolas em uma assadeira, com a costura para baixo. Achate-as, sione novamente.<br><br>m um pano e deixe crescer por 30 minutos.<br><br>es na massa com uma lâmina afiada ou faca. Borrife com água n pouco de farinha por cima.<br><br>m outra assadeira e asse a 230°C (450°F) por 20 minutos.<br><br>a assadeira de cima e asse por mais 10 minutos a 200°C | |

==================================================

==============================================

# Massa de Pastel

SITE: → Clique Ver a Receita

## dientes

farinha de trigo
de sopa de óleo
de sopa de cachaça (**opcional, ajuda na crocância**)
de chá de sal
água morna

## Modo de Preparo - Massa

nicial: Na tigela grande, adicione a farinha de trigo e o sal.
.
cova no centro da farinha e adicione o óleo, a cachaça e o ovo.
om as mãos ou com uma colher de pau.
os, vá adicionando a água morna enquanto amassa, até obter

ea e lisa.
da Massa: Envolva a massa em plástico filme e deixe descansar

0 minutos.

## gem e Fritura

Massa: Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com a

icar bem fina.
rte a massa no formato desejado, geralmente em retângulos ou

Adicione o recheio de sua preferência (carne moída, queijo,
)
das metades da massa cortada.
nassa sobre o recheio e pressione bem as bordas com um garfo.

queça o óleo em uma panela funda. Frite os pasteis até ficarem

tes. Escorra em papel toalha.

## *Dicas e Variações*

na Massa: A cachaça pode ser substituída por vinagre, que
la
ncia da massa.

Variados: Além dos tradicionais, experimente recheios como

m catupiry ou banana com chocolate.

Para uma versão mais saudável, asse os pasteis em forno pré-

r cerca de 20 minutos ou até dourarem.

==================================================
================================================

# Bolo de Banana - Receita Fantástica

SITE: → Clique Ver a Receita

dientes

s maduras

de farinha de trigo

de açúcar

a de óleo vegetal

a de leite

de sopa de fermento em pó

da de sal

## Modo de Preparo

Massa do Bolo: Em uma tigela grande, misture a farinha de

fermento em pó e uma pitada de sal.

tigela, amasse as bananas maduras até obter um purê.
ovos,
ga derretida ou óleo vegetal e o leite ao purê de banana e

da, adicione os ingredientes secos à mistura líquida e mexa até

omogênea.

m do Bolo: Despeje metade da massa na forma preparada e

mente. Coloque o recheio de sua escolha sobre a massa,
a
redor.

m o restante da massa e alise a superfície.

olo: Leve o bolo ao forno pré-aquecido e asse conforme as
a
o bolo de banana, adicionando alguns minutos extras devido ao

tá pronto quando estiver dourado e um palito inserido no centro

==================================================
==================================================

# Leite Condensado Caseiro

Site: → Clique aqui Ver a Receita

dientes

de açúcar cristal ou refinado

(sobremesa) de manteiga ou margarina com sal

de leite em pó

a de água fervendo muito quente

## Modo de Preparo

quidificador, coloque a água fervendo e logo depois o açúcar, a

garina com sal e o leite em pó

o durante 5 minutos e sirva.

==================================================
==================================================

# Pão na Air Fryer em minutos

Site: → Clique aqui Ver Receita

## dientes

240 ml) de leite morno (ou água morna)

è de fermento biológico seco (5g)

de sopa de açúcar

de café de sal

de sopa bem cheia de margarina

de farinha de trigo (aproximadamente 360g)

ara pincelar

## Modo de Preparo

gela, misture o leite morno com o fermento biológico seco até

mente.

açúcar, o ovo, o sal e a margarina, misturando bem.

e a farinha de trigo aos poucos, misturando até a massa

das mãos. Se necessário, use um pouco mais de farinha.

assa por aproximadamente 15 minutos até que ela fique lisa e

massa em uma tigela, cubra com um pano e deixe descansar

scanso, divida a massa em 5 partes iguais.

formato de bolinhas, recheando com pedaços de goiabada se

s pãezinhos na bandeja da AirFryer levemente untada com óleo.

pães com um plástico e um pano, deixando crescer até dobrar

(aproximadamente 40 minutos).

s pãezinhos com a gema de ovo.

ça a AirFryer a 150°C por 5 minutos. Asse os pães a 150°C por

pãezinhos da AirFryer e deixe esfriar.

==========================================================
======================================================

# Bolo de Fubá no Microondas

Site: → Bolo de Fuba no Microondas

## dientes

de açúcar
de óleo
de leite
de farinha de trigo
d e fubá
do a gosto.
em pó químico 1 colher de sopa

## Calda e Modo de Preparo

s de sopa de açúcar

s de sopa de leite

s de sopa de margarina

- Calda - Preparo

forma de anel para microondas coloque todos os ingredientes da

microondas por 1 minuto na potência máxima.

forno e espalhe bem pelas laterais da forma e deixe esfriar.

## Bolo - Modo de Preparo

ficador coloque os ovos, o açúcar e o óleo, bata bem.

recipiente, junte a Farinha de Trigo, o Fubá, o Coco Ralado e o peneirados com o Leite e misture bem com uma colher de

nicroondas até que a superfície do bolo esteja ligeiramente e

n pouco antes de desenformar.

==================================================

================================================

## Bolo de Fubá no Microondas

SITE: → Clique aqui Ver Receita

## dientes

chá) de leite quente

a (chá) de milho “flocão”

chá) de açúcar

chá) de farinha de trigo

chá) de leite de coco

chá) de coco ralado (reserve 1 colher (sopa) para untar o pirex)

sobremesa) de fermento em pó químico

## Modo de Preparo

quidificador o leite quente com o milho “flocão”. Acrescente o
e trigo, os ovos, o leite de coco, o coco ralado e a canela em pó.
o, misture o fermento e continue batendo. Unte um pirex com a
com o coco reservado, coloque a massa do liquidificador e leve
as por 12 a 15 minutos. Desenforme depois de frio.

# Bolo de Fubá na Airfryer

Site: → Clique para Ver Receita

## dientes

le chá) de açúcar
le chá) de leite
le chá) de fubá
le chá) de farinha de trigo

(de sopa) de manteiga
le sopa) de fermento em pó

## Modo de Preparo

quidificador, adicione o leite, o ovo, o açúcar, a farinha de trigo,

o açúcar. Bata tudo muito bem até ficar homogêneo

cione o fermento em pó e apenas na função pulsar misture ele a

sso vamos transferir para uma forma de silicone untada com um

e a cestinha da Airfryer, coloque nossa forma e leve para assar

pré-aquecida em 180ºC por 25 minutos, faça o teste do palito.

# Pão do Padre

Site: → Clique Ver a Receita

## dientes

seco biológico 1 Colher de SOPA ou 10 gr

(chá) de açúcar

leite morno

rinha de trigo

(chá) de óleo

chá) de sal

## Modo de Preparo

ela grande coloque o fermento biológico seco, o açúcar, o leite

deixe descansar por 5 minutos.

icione o ovo, o óleo e misture bem usando um fuê.

la, junte o sal e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos.

massa começar a ficar mais pesada, transfira para uma

da e sove por uns 15 minutos.

nassa em 3 partes, abra cada parte com um rolo e depois
no
bole.

as 3 massas numa forma untada e enfarinhada, deixando

um pano e deixe descansar até que dobrem de tamanho.

assar em forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 30-40

================================================
==============================================

# *Pão Caseiro*

SITE: → Clique para Ver Receita

## dientes

rno - 1 xícara (200 ml)

rna - 1 xícara (200 ml)

- 1 colher de chá (aproximadamente 5g)

o Biológico - 1 Colher de SOPA

Colher de CHÁ

a derretida - 2 colheres de sopa

Trigo - 4_1/2 xícaras

## de Preparo

gela grande, misture o leite, a água, o açúcar, o fermento e o

olher até que o fermento esteja completamente dissolvido.

manteiga derretida e misture novamente.

ente, adicione a farinha, mexendo até obter uma massa

mesa com farinha e sove a massa até que ela fique macia e

tigela com óleo e coloque a massa nela. Cubra com um pano e

em um lugar quente por cerca de 45 minutos, ou até que a

o.

npo de descanso, divida a massa em duas partes iguais e depois

nores.

| | |
|---|---|
| a porção em bolinhas e coloque em uma assadeira forrada com<br><br>deixando espaço entre elas.<br>amente com o pano e reserve por mais 15 minutos.<br>a o forno a 200°C.<br>bolinhas com um pouco mais de farinha e faça pequenos corte<br><br>rte superior de cada uma.<br>bolinhas com a manteiga derretida.<br>rno preaquecido por aproximadamente 25 minutos, ou até que<br><br>cozidas por dentro.<br>orno e deixe esfriar um pouco antes de servir. | |

==================================================

================================================

# *Pão Fácil*

## dientes

e sopa de fermento biológico seco

e sopa de açúcar

no (300 ml).

na (200 ml).

e ovo.

colheres (sopa) + 1 colher (chá)) ou (1/3 xícara.)

olher de chá de sal (10 gramas).

e trigo (8 Xícaras) ou (960 gramas), adicione aos poucos

- 1 Colher de SOPA ou (18 gramas).

## Modo de Preparo

Clara de ovos, Açúcar, Sal, Óleo, Manteiga e o Fermento em pó.

r o Leite e a Água - Bater mais.

r a farinha aos poucos peneirando - Bater até ficar uma

s ingredientes, amassar bem por 10 minutos (isso é muito

ixe descansar até dobrar de volume.

dobrar é só moldar os pãezinhos e deixar crescer por mais 40

r novamente.

ma de ovo e leve ao forno. Leve ao forno pré-aquecido a 200

==================================================
================================================

# Bolo Fácil - Suco e Casca de Limão

## dientes

édios
da de sal
a gosto
9 Colheres de SOPA ou 150g
Suco de Limão + Casca de limão
e Leite
Farinha de Trigo
 em Pó - 1 Colher de SOPA Bem cheia ou (4 Colheres de Chá)

do a gosto

## Modo de Preparo

a o forno estático a 180°C.

arinhe um molde de 27x18 cm.

gela grande, bata os ovos com uma pitada de sal e a baunilha

ra clara e espumosa.

açúcar e continue batendo até incorporar bem.

e a casca de limão ralada e as sementes de girassol. Misture

a, adicione o leite e misture até ficar homogêneo.

farinha e o fermento em pó sobre a mistura líquida e incorpore
ente com uma espátula até que a massa esteja uniforme.

massa na forma preparada e alise a superfície.

| | |
|---|---|
| rno preaquecido e asse por 30-35 minutos ou até que o bolo<br><br>um palito inserido no centro saia limpo.<br>bolo do forno e deixe esfriar na forma por alguns minutos antes<br><br>mar sobre uma grade para esfriar completamente.<br>o bolo esfria, prepare uma cobertura aquecendo a geléia de<br><br>da.<br>topo do bolo com a geléia derretida e polvilhe com coco ralado.<br>olo esfriar completamente antes de cortar em pedaços e servir. | |

==================================================
================================================

# Pão Sovado

SITE: → Clique aqui Ver Receita

| | |
|---|---|
| gua morna (ou leite se preferir)<br><br>opa) de açúcar<br>a) de sal<br>opa) de óleo<br>opa) rasas de fermento biológico seco para pão<br>o ponto<br><br>a misture todos os ingredientes.<br><br>a farinha, que deve ser colocada até que forme uma massa lisa<br>a, que se desgrude das mãos.<br><br>massa sobre uma superfície lisa para que seja sovada (sovar<br><br>volta na bacia e deixe ela descansar até que dobre de volume. | |

| | |
|---|---|
| estar crescida divida ela em 4 partes iguais.<br><br>lindro até que esteja bem lisinha.<br><br>loque em formas de pão untadas com óleo.<br><br>cer novamente até que dobre o tamanho.<br><br>ogo médio por aproximadamente 30 ou 40 minutos (ou até que rados). | |

========================================================
======================================================

# Batata Frita com Ovos e Farinha de Trigo

SITE: → Clique aqui Ver o Video

dientes

ortada em Palito, pedaços GRANDES

e Cha - Sal
e Cha - Páprica
e Cha - Pimenta do Reino
e Cha - Orégano

*Obs:* **Misture TUDO antes.**

**al acrescentar a Farinha de Trigo. (Em 2 partes)**

arinha de Trigo

========================================================
======================================================

# Bolo de Laranja e Maçã

Site: → Clique aqui Ver a Receita

dientes

ra (120 ml) de suco de laranja puro

maduras (para adoçar naturalmente o bolo)

água (ou mais suco de laranja, se preferir)

óleo (ou óleo de coco, se preferir)

aveia em flocos grossos

mido de milho

e sopa cheia de fermento químico em pó

## Modo de Preparo

*m suco de laranja pode incluir:*

**DE LIMÃO, UM TOQUE CÍTRICO ADICIONAL.**

maçãs em pedaços, com ou sem casca, conforme sua

s maçãs no liquidificador, adicione o suco de laranja e a água, e

a mistura homogênea.

os ovos e o óleo ao liquidificador e bata por mais um minuto para

s os ingredientes.

e o amido de milho e bata até que a mistura esteja uniforme.

, adicione o fermento e pulse brevemente para misturá-lo à

a o forno 200°C com um pouco de óleo. Asse aproximadamente

# Pudim de Padaria

Site: → Pudim de Leite - Facil

(chá) rasas de farinha de trigo (400 g)

s (sopa) cheias de margarina (50 g)

s (sopa) de coco ralado (ou queijo ralado)

çúcar

leite

caramelo para forrar a fôrma

## Modo de Preparo

muito bem a farinha com a margarina, o coco, o açúcar e os

cos (para não empelotar), acrescente o leite e misture até

em fôrma de cone central caramelizada (24 cm) e acomode em

ua quente (banho-maria).

forno alto preaquecido (220 °C) por cerca de 40 minutos ou até

do.

friar e leve para gelar antes de desenformar (aqueça o fundo da

rio) e servir.

========================================================
======================================================

# Pudim de Leite - Sem Banho Maria

SITE: → Clique aqui Ver Receita

dientes / Pudim

eite;

çúcar;

e sopa de essência de baunilha.

çúcar

gua.

n

bater os ovos com um fouet (**Batedor de Ovos**) ou garfo. Então,

agar, enquanto continua batendo.

da, vamos bater mais um tempo enquanto adicionamos o

mos adicionar a essência de baunilha e então vamos bater.

amos passar para a forma caramelizada, mas para isso temos

istura por uma peneira antes de passar para a forma
a.

er o forno e levar para assar até o pudim dourar em cima e,

m palito, ele deve sair limpo.

e, vamos remover do forno, aguardar até que esfrie
nte e

(( A T E N Ç

. **Esse pudim tem**

| | |
|---|---|
| var à geladeira por um tempo mínimo, 4 horas.<br><br>nente vamos separar uma panela para então misturar o açúcar<br><br>da vamos levar ao fogo médio, esperando que ele ferva e que<br><br>um caramelo, para isso você precisará mexer de vez em<br><br>((Obs))<br><br>**m tem que ser feito à mão, ñ utilize liquidificador.**<br>***cessário cobrir com papel alumínio.*** | **feito à mão, ñ u**<br>**liquidificador.**<br><br>***. Não é necessár***<br>***com papel alu*** |

==================================================
==================================================

Pão - Brioche

Site: → Clique aqui Ver a Receita

## dientes

e de fermento biológico seco (10g)

chá) de açúcar (100g)

s (sopa) de manteiga (120g)

chá) de leite (240ml)

café) de sal (2g)

ras (chá) de farinha de trigo (630g)

### • *Dica para Pincelar* .

***a* ou *Manteiga derretida para pincelar* (opcional)**

### *Modo de Preparo - Massa*

tigela coloque o fermento biológico seco com o leite levemente

bem.

çúcar, a manteiga levemente derretida e o ovo, misture.

nte aos poucos a farinha de trigo e o sal. Misture até a massa

para a mesa enfarinhada e sove bem a massa até desgrudar

a massa na mesma tigela levemente enfarinhada, cubra com

escansar até dobrar de volume.

**((Dicas))**

*de descanso pode variar e pode levar até 1 hora!*

o tempo de descanso, transfira para a mesa enfarinhada e divida

tes.

na das partes e divida em 8 porções iguais (em média 80g
o
om a outra parte da massa.

porções e acomode na forma (22cm x 10cm x 6cm), untada

e enfarinhada.

orma e deixe descansar por cerca de 20 minutos, ou até dobrar

tigelinha misture a gema com o leite e pincele sobre todos os

orno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 35 minutos.

... Atenção ...

***orno, e com o pão ainda quente, pincele a manteiga derretida.***

==========================================================

========================================================

**Pão - Receita Fácil**

Site: → Clique aqui Ver a Receita

## dientes

rinha de trigo sem fermento

mento padeiro

e água morna

## Modo de Preparo - Massa

o fermento com a água até diluir e deixar repousar 10m, num

farinha e o sal fazer um buraco no meio deitar a água

sem amassar . Cobrir com película aderente deixe levedar entre

perfície enfarinhada colocar a massa puxando uma ponta da

depois a outra. Repetir de ***3 a 4 vezes*** . Formar uma bola

ixar repousar (deixei 10m).

um tabuleiro polvilhado com farinha ,fazer um corte superficial

30 graus cerca de 30m dependendo do forno.

==========================================================================================

## Biscoito - Montanha-Russa

SITE: → Clique aqui ver a Receita

## *dientes*

teiga em temperatura ambiente
çúcar

há de essência de baunilha
farinha de trigo
há de fermento em pó

- *Recheio de sua preferência:*

**(Goiabada, Chocolate, Doce de Leite, *Etc*...)**

## *Modo de Preparo – Massa*

forno a 180°C e prepare uma assadeira grande com papel

la grande, bata a manteiga com o açúcar até obter uma mistura

ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.

sência de baunilha.

ela, peneire a farinha de trigo e o fermento em pó.

adicione os ingredientes secos à mistura de manteiga, mexendo
ssa fique homogênea e maleável.

Biscoitos

sa em pequenas porções.
rção na palma da mão e coloque uma pequena quantidade do
avorito no centro.
sa ao redor do recheio, formando uma bola.
olas na assadeira preparada, deixando espaço entre elas.

oitos por aproximadamente 15-20 minutos ou até que estejam
purados.
no e deixe esfriar na assadeira por alguns minutos antes de
ra uma grade para esfriar completamente.

==================================================
================================================

# Bolo - Torta de Limão

Site: → [Clique aqui Ver a Receita]

## o Creme de Limão:

çúcar

mido de milho

spas de 1 limão

e leite

## a Massa:

açúcar granulado

e baunilha a gosto

e óleo vegetal

e leite

farinha de trigo

ermento em pó (Químico)

## Modo de Preparo

## Creme de Limão:

panela, misture o ovo, açúcar, amido de milho, suco e raspas de

o leite gradualmente, mexendo sempre para evitar grumos.

o, mexendo até engrossar. Reserve e deixe esfriar.

## a Massa:

tigela, bata os ovos com o açúcar granulado e o açúcar de

ma mistura espumosa. Incorpore o óleo e o leite aos poucos,
a
pelo fermento, misturando até obter uma massa lisa.

## agem:

ça o forno a 190°C. Despeje a massa em uma forma untada,

mente.

aproximadamente 25 minutos ou até dourar. Após esfriar, corte

om o creme de limão. Decore com coco ralado e geleia a gosto.

==========================================================
========================================================

## astel (Massa Prática e Simples) Forno ou Frigide

Site: → Site - Receitas . Com

dientes

creme de leite com soro (300 g)

(chá) de farinha de trigo (390 g)

sto.

de sua preferência (Carne, Frango, Palmito, Queijo e Presunto

## Modo de Preparo

creme de leite com a farinha o SAL até formar uma massa

para uma superfície enfarinhada e amasse bem.

om filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

lo, abra finamente a massa e corte discos de 7 cm de diâmetro.

uma porção do recheio de sua preferência no centro de cada

e una as bordas com um garfo para vedar bem.

***ideira*** – Frite, poucos por vez, em óleo quente abundante (180

e deixar escorrer sobre papel absorvente antes de servir.

***OU***

***no*** – Forno preaquecido a 180 graus Celsius por 25 minutos.

==========================================================

========================================================

# Pastel (Massa) de Forno

Site: → Site e Vídeo - (Ana Maria Braga)

dientes

as de creme de leite em caixinha

as de farinha de trigo ***ou*** (( 1 xícara de chá mais três

er de chá de sal.

oce ou picante a gosto. (( Opcional ))

ido.

Modo de Preparo

ela, coloque 200 gramas de creme de leite em caixinha, 260

le trigo, meia colher de chá de sal, páprica doce ou picante a

bem até formar uma massa homogênea.

a massa e leve à geladeira por 30 minutos.

massa da geladeira e abra com um rolo em uma superfície

ada.

cos da massa com um aro, de 10 centímetros de diâmetro,

disco formando uma meia lua.

garfo, aperte as bordas para que o recheio não vaze. Repita o

ar a massa.

ovo batido, distribua os pasteis em uma assadeira levemente

leve ao forno preaquecido a 180 graus Celsius por 25 minutos.

forno e sirva em seguida.

==================================================

==================================================

# *Pão Sovado*

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

(chá) de farinha de trigo
s (sopa) de açúcar
sobremesa) de sal
eiramente batidos
fermento biológico ( 30 gramas)
s (sopa) de margarina sem sal
(chá) de água

## *Modo de Preparo*

***ro passo*** → ***FERMENTO***. Esfarele o fermento biológico fresco

ela e adicione o açúcar. Misture até que o fermento e o açúcar

idos.

a assadeira com óleo.

eça o forno a 180°C.

tigela, misture os 6 primeiros ingredientes.

nte a água aos poucos até a mistura ficar homogênea.

m a massa e modele a massa obtendo 3 pães.

e os pães na assadeira e deixe crescer.

corte médio profundo na superfície de cada pão e leve para

nadamente por 20 minutos ou até dourar.

Dicas de

❄ Rendimento de

⚜. Sovar bastante a
garante
sua maciez.

⚜. Pincele a massa
pura
para um pão de
ou
pincele com gen
em
leite para um co
suave.

⚜. Se preferir, passe
na
superfície dos pã
los
do forno; ficam

==================================================
================================================

# de Liquidificador: Receita Simples e Delic

Site: → [Clique aqui Ver a Receita]

## dientes

de leite
s de sopa de óleo
de chá de sal
s de sopa de açúcar
de fermento biológico fresco (15g)
de farinha de trigo
e temos todos os ingredientes à mão, vamos ao passo a passo

## Modo de Preparo

***passo*** → ***FERMENTO***. Esfarele o fermento biológico fresco em

dicione o açúcar. Misture até que o fermento e o açúcar estejam

dos.

***passo*** → *Misturando os Ingredientes Líquidos.* em um
,
os ovos, o leite e o óleo. Bata tudo por alguns segundos até

omogênea.

***passo*** → *Incorporando os Ingredientes Secos.* Em outra tigela,

de trigo e o sal. Despeje a mistura líquida do liquidificador sobre

tes secos. Adicione também a mistura de fermento que você

**asso** → *Misturando e Sovando a Massa.*
os os ingredientes reunidos na tigela, comece a misturar com

té que a massa comece a se formar. Em seguida, transfira a

erfície enfarinhada e sove-a por aproximadamente 10 minutos,

e elástica.

**asso** → *Descansando a Massa  (1 hora).*
massa em uma tigela levemente untada com óleo, cubra-a com

eixe descansar em um local morno por cerca de 1 hora, ou até

tamanho.

**sso** → *Modelando o Pão*
eríodo de descanso, retome a massa e divida-a em duas partes

ada parte em um formato de pão, colocando-as em uma forma

**asso** → *Segundo Descanso*
formas com um pano limpo e deixe a massa descansar
or
ninutos.

**asso** → *Assando*
ça o forno a 180°C enquanto aguarda o segundo período de

30 minutos, leve as formas ao forno pré-aquecido e asse o Pão

damente 30 a 40 minutos, ou até que fiquem dourados e com

na parte inferior.

**so** → *Finalização*
pães do forno e deixe-os esfriar em uma grade antes de cortá-

os. Agora, você tem pães fresquinhos e deliciosos feitos em

*((Dicas))*

le adicionar ingredientes extras, como queijo, ervas ou

e o pão em um saco plástico ou recipiente hermético para
sco
 tempo.

===========================================
==========================================

# Bolo de Maizena

SITE: → ***Face Book*** » *Suas Receitas* Clique aqui Ver a Receita

## dientes

Maizena

fubá

açúcar

 leite

s (sopa) de manteiga

s (sopa) de ***Fermento Químico em Pó***

## Modo de Preparo

ificador, bata os ovos e o açúcar por 1 minuto.

ando aos poucos, o leite, manteiga, fubá e amido de milho.

 batendo a massa fica bem homogênea.

o coloque o fermento e mexa delicadamente até misturar tudo.

em uma forma untada com margarina e enfarinhada com fubá.

a assar em forno preaquecido, 240°C, por cerca de 35 a 40

==================================================
================================================

# Bolo de Flocos de Milho

Site: → Clique aqui Ver a Receita

## dientes

teiros

de chá de Flocos de milho

de chá de leite (300-Ml)

a de chá de óleo

s (SOPA) de manteiga

a Amido de milho

ras de chá de açúcar

de chá de farinha de trigo (opção)

de sopa de fermento químico em pó

## de Preparo

(( Obs: ))

***reparo desse bolo, não FOI necessário hidratar o***

**ATENÇÃO:**

*a Experiência Hidratando o Milho pra ver se fica BOM!*

chá) de água) Em uma tigela coloque o flocos de milho e a
e

***eixe descansar por 5 minutos. <<***

) flocão, o leite, o óleo, o açúcar, os ovos e a farinha no
.
or aproximadamente 3 minutos;

te o fermento e bata mais um pouco para incorporar à massa;

forma redonda com furo central e despeje a mistura;

lo para assar em forno preaquecido a 180°C, por 40 minutos ou

rado.

==========================================================
======================================================

# Pão Caseiro sem precisar Sovar

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

## dientes

ite morno

s (sopa) de açúcar

café) de sal

s (sopa) de margarina

ma colher (sopa) de fermento biológico seco

nha de trigo

## de Preparo

liquidificador todos os ingredientes menos a farinha de trigo até

eo

ra uma tigela e vá colocando a farinha de trigo aos poucos
n
er grande

fica mole e grudenta, não dá para modelar

nfarinhe uma forma e coloque a massa

om um pano de prato e deixe descansar num local abafado por

***(A massa vai dobrar de volume)***

um ovo com meia colher de leite

40 a 50 minutos no forno preaquecido a 180° C até dourar

===========================================
=========================================

l(Massa) com Amido de Milho e Farinha de

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

*a:*

de farinha de arroz;

s médias cozidas e descascadas;

es (sopa) de óleo;

de água gelada;

de amido de milho;

to.

*de Preparo*

amassando as batatas. À medida que vai alisando, acrescente o

le arroz, a água, o amido de milho e sal.

a massa deve desgrudar das suas mãos.

sobre papel-filme e corte discos.

com presunto, queijo e orégano ou com a combinação de sua

n seguida.

==========================================================
========================================================

# e Maizena na frigideira - Prático e mto Del

SITE: → [Clique aqui Ver a Receita]

## dientes

a de maizena

es de Requeijão cremoso ou (Maionese)

de óleo

(de chá) de semente de linhaça (opcional)

er de fermento em pó para bolo

onal, a gosto)

## de Preparo

tigela, misture a maizena, requeijão cremoso, óleo, ovo, linhaça,

sal (se estiver usando).

em até formar uma massa homogênea.

uma frigideira de 14 cm em fogo médio.

a massa na frigideira e cozinhe por aproximadamente 3-4
ada
até dourar.

==========================================================
========================================================

## olo de Fuba e Maizena - Fácil e Delicios

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

## *dientes*

s (chá) de açúcar

(chá) de manteiga

(chá) de leite

(chá) de fubá

(chá) de maisena

(sopa) de fermento em pó

***r (chá) de erva-doce** (opcional)*

ado, goiabada ou queijo ralado para decorar (opcional)

## *de Preparo*

tigela, bata os ovos com o açúcar até formar um creme fofo e

a manteiga derretida e o leite, e misture bem.

o fubá, a maisena e o fermento, e acrescente à massa, mexendo
mente.

ar, adicione a erva-doce e misture.

a massa em uma forma untada e enfarinhada, e alise a
m
átula.

r, salpique coco ralado, pedaços de goiabada ou queijo ralado

forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 minutos, ou até que

ourado e firme ao toque.

==================================================
==================================================

# lo com Farinha de Trigo - Fácil e Delici

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

## dientes

randes (cerca de 180g cada)

de sal

es de sopa de manteiga ou margarina (cerca de 30g)

s de farinha de trigo peneirada (240g por xícara)

ara de açúcar refinado (cerca de 180g)

de leite morno (240ml)

de sopa de fermento em pó (15g)

## de Preparo

ça o forno a 180°C.

tigela grande, bata as claras dos ovos em neve com uma pitada

icos firmes.

tigela, bata as gemas, o açúcar e a margarina até obter um

r cerca de 2-3 minutos.

o leite morno à mistura de gemas e açúcar, em seguida,

le trigo peneirada, misturando até ficar homogêneo.

dado, adicione as claras em neve à massa, incorporando
te
perder o volume.

o, adicione o fermento em pó e misture suavemente.

a massa em uma forma untada e enfarinhada, de preferência

| | |
|---|---|
| eve ao forno pré-aquecido por cerca de 40 minutos, ou até que<br>o no centro, ele saia limpo.<br>o forno, deixe esfriar por cerca de 15 minutos, desenforme e | |

==========================================================
========================================================

## lo de Fubá sem Farinha de Trigo - Delici

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

## *dientes*

e xícara de chá de açúcar
e óleo
e leite
e xícara de chá de fubá
de sal
de coco ralado
de sopa de fermento químico em pó

## *de Preparo*

dificador, bata a polpa do coco com os ovos, açúcar e o

ida adicione, óleo, sal, e o fubá. Bata por 3 minutinhos.

**ente o fermento em pó e misture delicadamente com**

**olher.**

a massa do liquidificador para uma forma untada, nivele bem a

a assar.

é-aquecido á 180° por cerca de 30 minutos, faça o teste do

seco está pronto.

rar do forno e aproveitar cada pedacinho desse incrível bolo sem

==================================================
===============================================

# *Pastel de Forno "Bauru" - Delicioso!*

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

dientes

e farinha de trigo

cara (chá) de óleo

pe de fermento biológico seco (10 g)

er (sopa) de sal

(café) de açúcar

(chá) de água

evemente batida para pincelar

dientes - Recheio:

s (chá) de presunto picado (200 g)

s (chá) de queijo prato picado (200 g)

es sem sementes picados

enta-do-reino e orégano a gosto

de Preparo

a água e misture os demais ingredientes. Aos poucos, adicione

té desgrudar do recipiente. Deixe em repouso por 1 hora.

nassa com o rolo e corte círculos no tamanho desejado.

o centro (basta misturar os ingredientes), dobre ao meio e feche

s de um garfo.

a gema e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de

ou até ficarem dourados.

Receit
Ana Maria

# Pastel de Feira - Delicioso!

Site: → [Clique aqui Ver a Receita]

## dientes

s de chá de farinha de trigo (280 gramas)

de sal (5 gramas)

a de creme de leite (200 gramas)

## de Preparo

ipiente grande, adicione a farinha de trigo, o sal e o creme de

em com o auxílio de uma espátula até ficar uma massa

ncada higienizada, transfira a massa e sove-a por cerca de 10

a ficar lisa;

eo em uma panela no fogo alto e espere ele ficar quente.
er
(coloque um pedacinho da massa, se ela borbulhar
te, está
e os pasteis até eles ficarem douradinhos;

``````````````````````````````````````````````````````````````````
`

⚜ *Agora só SOVAR bem* ⚜

e **RECHEIOS:** *Carne moída, frango, presunto, queijos...*

==================================================
================================================
``````````````````````````````````````````````````````````````````

# Bolo de Limão - Delicioso!

Site: → Grupo - FaceBook: "**Prato Perfeito**"

## dientes - Para o bolo:

claras em neve)

ícara de açúcar

es (sopa) de margarina

1 ou 2 limões (depende do tamanho)

a casca de limão

caras de farinha de trigo

de leite

es (sopa) de fermento em pó

obertura:

de leite condensado

a casca de 1 limão pequeno

1/2 limão

## de Preparo - Bolo:

iquidificador as gemas, o açúcar e a margarina.

ida, adicione o suco e as raspas de limão, o leite e a farinha aos

o, misture delicadamente as claras em neve e o fermento.

a massa em uma assadeira retangular média já untada e asse

ecido por cerca de 40 minutos a 180ºC.

## rtura:

udo em uma panela pequena e leve ao fogo, mexendo sempre

e preparo: 20 minutos | Tempo de cozimento: 40 minutos |
60

=====================================================
===================================================

# *Bolo de Fubá Simples.*

Site: → Clique aqui Ver a Receita

## *dientes*

de leite

de óleo

ícara (chá) de açúcar

(chá) de farinha de trigo

(chá) de fubá

(sopa) cheia de fermento químico

## *de Preparo*

ovos no liquidificador por 3 minutos (para tirar o cheiro).

o leite e o óleo e bata mais.

tos, acrescente o açúcar e bata bem.

para uma tigela e incorpore a farinha, o fubá e o fermento.

em fôrma de cone central untada e enfarinhada.

forno médio preaquecido (180 ºC) por cerca de 40 minutos ou

| | |
|---|---|
| orme morno e deixe esfriar. | |

==========================================================
========================================================

# *Bolo com Milho de Latinha e Fubá.*

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

## dientes

- milho verde em conserva sem a água
- edida) de açúcar
- edida) de leite
- edida) de milharina ou fubá
- edida) de óleo
- edida) de coco ralado
- sopa) de fermento em pó
- de sal

*Utilize a lata de milho como medida*

## *de Preparo*

ficador coloque o milho, o óleo, o açúcar, os ovos, o leite, a

sal.

to bem por cerca de 2 minutos para incorporar todos os

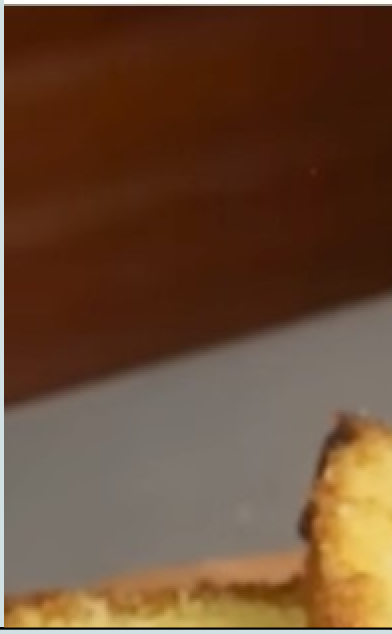
te o coco ralado e o fermento em pó e bata rapidamente para

a mistura numa forma de pão (30 cm x 10 cm) untada e

a assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 55

forno, espere amornar e desenforme.

cioso bolo caseirinho tipo pullman com milho de latinha ficou



==============================================
============================================

# Bolo de Mandioca e Coco

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

dientes

de mandioca ralada e espremida

pos de coco seco ralado sem espremer

manteiga

po de leite

e açúcar

(sopa) de fermento em pó (Químico)

de Preparo - Batedeira

patedeira a manteiga, o açúcar e as gemas, até que forme um

ra

nandioca, o coco e o leite. Mexa com uma colher.

zação

elicadamente o fermento e as claras em neve.

a mistura em uma forma de pudim caramelizada.

orno médio, 200°C, 50 minutos, ou até que a massa fique bem

parte superior.

me ainda quente.

*las:*

ar mandioca congelada? Sim, você pode usar mandioca
nas
e-se de descongelá-la completamente antes de utilizar na

ário espremer a mandioca antes de usar? Sim, é importante

a ralada para remover o excesso de líquido e garantir a

o bolo.

ostituir o coco seco por coco fresco? Sim, você pode usar coco

nas o coco seco é mais comumente utilizado nesta receita.

*:*

ente servir o bolo acompanhado de uma generosa colherada de

geleia de sua preferência.

toque extra de sabor, adicione uma pitada de canela em pó à

e o bolo em um recipiente hermético para mantê-lo fresco por

tar de seu sabor por vários dias.

===============================================

=============================================

*olo de Leite e Leite Condensado - Delicio*

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

## dientes

a de leite condensado (395g)
es bem cheias de manteiga ou margarina (60g)
e leite
a de açúcar (90g)
s de farinha de trigo sem fermento (240g)

## de Preparo

ça o forno a 180°C e unte uma forma com manteiga e farinha,

lo não grude.

## ro da Massa

tigela grande, comece batendo os ovos até que fiquem

sos.

da, adicione o leite condensado e a manteiga derretida. Misture

na massa homogênea.

## o dos Ingredientes Secos

tigela, peneire a farinha de trigo e o açúcar. Gradualmente,
a
aos ingredientes líquidos, alternando com o leite.

mexendo até que todos os ingredientes estejam
nte
ados e a massa esteja lisa e sem grumos.

a massa na forma preparada e leve ao forno pré-aquecido. Asse

adamente 40-45 minutos

==========================================================
========================================================

# *Bolo Flocão de Milho - Liquidificador*

Site: → Clique aqui  Ver  a  Receita

## dientes

(chá) de açúcar;

(chá) de leite integral;

(chá) de óleo;

ras (chá) de flocão de milho;

de sal;

(sopa) de fermento em pó. “Químico”

## de Preparo

no liquidificador os ovos, o óleo, o leite integral, o açúcar, a
e
de milho. Bata por 3 minutos.

e o fermento em pó. Bata por 20 segundos.

a fôrma com manteiga e polvilhe açúcar.

a massa. Leve para assar em forno preaquecido a 180ºC, por

==========================================================
========================================================

# Bolo de Maizena - Liquidificador

Site: → Clique aqui Ver a Receita

dientes

(chá) de farinha de trigo

es (chá) de maizena (amido de milho)

(chá) de açúcar

(chá) de leite

(chá) de óleo

(sopa) de fermento em pó químico

arina e farinha de trigo para untar

todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento.

ficar homogêneo, coloque o fermento e dê uma batidinha só r.

em uma forma de buraco no meio untada e polvilhada.

a assar em forno preaquecido por 35 minutos dependendo do

==========================================================
========================================================

# Bolo Caseiro - Simples!

Site: → Clique aqui Ver a Receita

## dientes

(240 ml) de açúcar

es de sopa bem cheias de margarina ou manteiga

e sal

(240 ml) de leite

s (280g) de farinha de trigo

(140 g) de amido de milho (maizena)

de sopa de fermento em pó

## de Preparo

eça o forno a 200ºC.

quidificador, adicione os ovos, açúcar, margarina, sal e leite.
ca
utos.

nte as farinhas (trigo e amido de milho) aos poucos no
e bata
uma mistura homogênea.

o fermento em pó e misture com um fouet ou colher, apenas

ar.

a forma de bolo com óleo.

a massa na forma preparada.

forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos a 200ºC ou

urado e assado por dentro (faça o teste do palito).

ar, deixe o bolo esfriar antes de desenformar.

olo acompanhado de café, chá ou suco.

## adicionais:

mais sabor, adicione raspas de laranja à massa.

==========================================================
========================================================

# Bolo Simples

Site: → Clique aqui Ver a Receita

## dientes

(chá) de Açúcar

(chá) de Farinha de trigo

s (sopa) de Margarina

1/2 xícara (chá) de leite

sopa) bem cheia de fermento em pó (Químico)

## de Preparo

claras em neve e reserve.

as gemas, a margarina e o açúcar até obter uma massa

nte o leite e a farinha de trigo aos poucos, sem parar de bater.

no, adicione as claras em neve e o fermento.

a massa em uma forma grande de furo central untada e

forno médio 180 °C, preaquecido, por aproximadamente 40
o
olo com um garfo, este saia limpo.

==========================================================
========================================================

# Massinha Frita

Site: → Clique aqui Ver a Receita

dientes

eiro;

(sopa) de fermento em pó;

farinha de trigo;

sopa) de manteiga;

s (sopa) de açúcar refinado;

na (até dar o ponto);

(café) de sal.

de Preparo

na bacia grande e adicione a farinha de trigo.

nãos, abra um buraco no meio e adicione o ovo, a manteiga, o

rmento em pó, misturando.

gua morna, aos poucos, até formar uma massa consistente.

e ganhar consistência, amasse até ficar lisinha e desgrudar das

ecessidade de sovar.

assa utilizando um rolo e corte tiras de 3 dedos de largura.

da, faça cortes na diagonal, formando losangos.

eo quente (mas não muito) para fritar, até dourar.

óleo e escorra em uma forma forrada com papel-toalha.

vilhosa massinha frita está pronta. Aproveite!

==========================================
=========================================

# Rocambole de Chocolate com Morango

Site: → Clique aqui  Ver  a  Receita

## dientes

s de sopa de açúcar
s de sopa de farinha de trigo

chocolate ao leite
de creme de leite

## de Preparo

tedeira, bata as claras até atingirem o ponto de neve. Aos

as gemas, o açúcar e a farinha. Unte uma assadeira com

despeje a massa. Asse em forno pré-aquecido a uma
de
urante 15 minutos.

## ro do recheio

panela grande com água e coloque outra por cima, derreta o

ma. Esse processo é conhecido como banho-maria, Em uma

o chocolate e misture o creme de leite.

## zando

a um pano com água, coloque a massa do rocambole em cima

desenrole.

massa aberta, com a ajuda de uma espátula, recheie todos os

massa enrolando com cuidado. Por cima, coloque um pouco do

er a cobertura. Para enfeitar, coloque um pouco de granulado

os cortados.

==========================================
=========================================

# *Torta Salgada de Pão velho*

Site: → Clique aqui Ver a Receita

da receita de torta salgada

de presunto picado
de mussarela picada
queijão cremoso
e creme de leite
eses amanhecidos
cados sem sementes
tado em rodelas
neiro verde a gosto
a do reino a gosto
gosto

paro
grande coloque os ovos, as azeitonas, o tomate picado sem
requeijão, o creme de leite, a mussarela, o presunto e misture
orporar.
égano, o sal, pimenta do reino e o cheiro verde e misture um

io (30 cm x 20 cm) untado com manteiga, coloque uma camada
hecido cortado em rodelas, cubra com metade do creme e
queijo mussarela.
is uma camada de rodelas de pão, o creme e mais mussarela.
as tomates em rodelas e azeitonas a gosto.
ano e deixe descansar por no mínimo 1 hora, para que o pão
a umidade do creme. Dessa forma a torta ficará mais saborosa
sar.
sar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 20-25
re do forno e corte em porções.
uida e bem quentinha essa torta salgada deliciosa!

==========================================
=========================================

# Gelado de Maracujá ⚜ Delicioso !!!

Site: → [Clique aqui Ver a Receita]

## dientes - Base

MAIZENA DE CHOCOLATE – um pacote

A – 3 colheres de sopa

## dientes - Mousse de Maracujá

ENSADO – 395g
EITE – 200g
RACUJÁ – 250ml
– uma xícara de 200ml

– 200g
EITE – 200g

200g
BRANCO – uma barra 80g

paro

o a Base
coitos maizena de chocolate até obter uma consistência de

la, misture os biscoitos triturados com a manteiga derretida até
massa homogênea.
de uma forma com a massa e pressione bem.
zer por cerca de 15 minutos para firmar.
o a Mousse de Maracujá
ificador, adicione o leite condensado, o creme de leite, o suco
e o leite em pó.
s ingredientes até obter uma mistura cremosa e homogênea.
ousse sobre a base de biscoito na forma.
zer e deixe congelar por aproximadamente 2 horas.
o a Ganache

ela, aqueça o creme de leite até começar a ferver.
o e adicione o chocolate picado.
é o chocolate derreter completamente e formar uma mistura
te.
che esfriar por alguns minutos.
)
a do freezer e despeje a ganache sobre a mousse de maracujá.
nache uniformemente, cobrindo toda a superfície.
ente ao freezer e deixe gelar por mais 4 horas ou até ficar
nte firme.
o
do do freezer e deixe descansar por alguns minutos antes de
.
com cuidado e transfira para um prato de servir.
ado com chantilly e raspas de chocolate branco.
as generosas e aproveite essa explosão de sabor!

==========================================================
========================================================

## Bolo de Limão - Delicioso .!!!

Site: → Clique aqui Ver a Receita

## *dientes*

(chá) de farinha de trigo

chá) de açúcar

chá) de leite

(chá) de óleo

s (sopa) de suco de limão

sopa) de fermento em pó

## *Cobertura*

s (sopa) de suco de limão
a de leite condensado

## *asso a passo da Receita!*

## *de Preparo - (Massa)*

forno a 180°C e unte uma forma com margarina e farinha de
ndo que a massa não grude.

la grande, adicione a farinha de trigo e o açúcar. Misture bem os
secos.

adicione o leite e o óleo à mistura de farinha e açúcar. Mexa até
assa homogênea.

suco de limão à massa e continue mexendo. O aroma cítrico do
um toque especial ao seu bolo.

aras das gemas dos ovos. Adicione as gemas à massa e mexa

ela, bata as claras em neve até que fiquem firmes e, em
rpore-as delicadamente à massa. Isso deixará o bolo ainda mais

dicione o fermento em pó à massa e misture suavemente.

ando o Bolo
assa na forma preparada e leve ao forno pré-aquecido.
por aproximadamente 35-40 minutos, ou até que fique dourado e
erido no centro saia limpo. O tempo pode variar de acordo com
então fique de olho no bolo.
ver pronto, retire o bolo do forno e deixe esfriar por alguns
es de desenformar.
parando a Cobertura de Limão
bolo está esfriando, é hora de preparar a cobertura de limão. Em
nisture o suco de limão e o leite condensado. Mexa até obter
cremosa e uniforme.
á desenformado e ainda morno, despeje a cobertura de limão
rtifique-se de espalhar uniformemente para que o sabor do
em cada pedaço.

==================================================
================================================

# Gamache para Coberturas e Recheios.

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

## dientes

chocolate ao leite ou meio amargo

creme de leite fresco

**/** → 1 colher de sopa manteiga (***Opção - Dar brilho na***

## de Preparo

o chocolate no microondas. Para isso, coloque o chocolate em

te de vidro, leve ao micro-ondas e na potência máxima deixe
.

o isso derreta a manteiga.

o tempo, retire o chocolate do microondas e mexa. Se perceber

te não derreteu bem, deixe por mais 30 segundos no micro-

o chocolate derretido numa panela junto com a manteiga

le leite. Deixe em fogo baixo e mexa até ficar um creme

==========================================================
========================================================

# Bombom de Prestígio Caseiro

Site: → Clique aqui Ver a Receita

## edientes

de coco ralado

de leite condensado

nas de chocolate escuro ou leite opcional

## o de Preparo

tigela, misture o coco com leite condensado para formar uma

a de espessura.

suas mãos (e sim para um resultado eficaz) faça retângulos com

ar firmemente para assegurar que os retângulos mantenham a

a-os em uma assadeira coberta com papel manteiga e coloque-

por cerca de 20 minutos.

ornar mais fácil para passar em chocolate.

•• *Este passo é muito importante não pular* ••

o isso, corte o chocolate em pedaços e coloque 2/3 em um

microondas para derreter

o restante do chocolate e continue a mexer até que esteja
nte
o.

nitirá que o chocolate tenha uma textura brilhante

ida, retire os retângulos do congelador.

2 garfos, mergulhe um retângulo no chocolate derretido e role-

dos os lados.

em um papel manteiga e deixe até ficar bem firme.

================================================================
==============================================================

# • Bolo de Coco Gelado ❤

SITE: → [Clique aqui Ver a Receita]

## dientes - (Massa)

á) de açúcar
á) de farinha de trigo

) leite
opa) coco ralado
a) fermento em pó
opa) margarina sem sal

e condensado
ml) leite de coco
oco ralado
eparo:

dificador os ovos, o leite, a margarina, o açúcar e o coco.
go em uma vasilha, despeje a massa batida e misture até que
êneo.
oco e misture. Por último, acrescente o fermento
forma untada e enfarinhada.
o médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

(não precisa levar ao fogo), coloque sobre o bolo ainda quente e
ralado. Leve para gelar!

================================================================
==============================================================

## . Pastelão de forno .

Site: → [Clique aqui Ver a Receita]

edientes - (Massa)

rinha de trigo (aproximadamente)
sopa) de açúcar
opa) de sal
sopa) de óleo
pa) de azeite
mento biológico

) de leite morno
vo para pincelar

:
ortadela defumada
uçarela ralada
ado
gosto

a misture todos os ingredientes reserve um pouco para decorar
paro:
coloque o leite, o açúcar, o óleo, o azeite, o sal, o fermento, o
e com auxilio de uma colhercoloque a farinha aos poucos e
soltar das mãos leve a massa para uma bancada untada com
durante uns 10min. tampe com plástico e deixe descansar
mente uns 30min. divida a massa em duas partes Em uma
undo removiveluntada com óleo forre o fundo e as laterais
mente na altura do recheio) coloque o recheio cubra a massa
a gema e decore coloque para descansar aproximadamente
até dobrar de volume leve para assar no forno pré aquecido
mente uns 25min. até dourar

=====================================================
===================================================

# *Bolo Encantado de Chocolate e Laranja*

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

## *EDIENTES*

chá) de açúcar

chocolate em pó

manteiga ou margarina derretida

chá) de essência de baunilha

castanhas-do-pará trituradas (reserve um pouco para decorar)

farinha de trigo

s (chá) de fermento químico

r (café) de bicarbonato de sódio

## *EDIENTES - (Recheio e cobertura)*

chocolate meio amargo picado

as de creme de leite (400 g)

geleia de laranja (300 g)

## *de Preparo - (Massa)*

n os ovos com o açúcar até esbranquiçar. Reserve.

o chocolate em pó com a manteiga ou margarina e incorpore o

os.

a baunilha, a castanha e a farinha peneirada com o fermento e

ato e misture bem.

em fôrma redonda (22 cm de diâmetro) untada e forrada com
nteiga também untado.

forno médio preaquecido (180 ºC) por cerca de 40 minutos ou

ste do palito).

rme morno e deixe esfriar.

## *de Preparo - (Recheio e cobertura)*

o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite até
me
e à geladeira para firmar.

## *de Preparo - (Montagem)*

massa em 3 camadas e acomode a primeira camada no prato

com parte do creme de chocolate e acomode a segunda camada

com a geleia e encerre com a terceira camada de massa.

bolo todo com o creme de chocolate restante.

om a castanha reservada e leve para gelar.

==========================================

==========================================

# . Mousse de Paçoca .

**Site: Grupo do Facebook: → Prato Perfeito**

## EDIENTES

as tipo rolha

leite condensado

creme de leite

pe de gelatina sem sabor

## o de Preparo

gelatina conforme as instruções da embalagem.

ificador, bata o leite condensado, o creme de leite e 10 paçocas das.

te a gelatina bem dissolvida à mistura no liquidificador e bata

a mistura em uma forma untada e distribua por cima as 2

s esfareladas.

eladeira para firmar por algumas horas.

======================================================
====================================================

## Bolo de laranja com calda de laranja

SITE: → Clique aqui ver a Receita

EDIENTES

de farinha de trigo

de açúcar

de óleo

de suco de laranja

e 1 laranja

de sopa de fermento em pó

de açúcar de confeiteiro

cara de água

o de Preparo

tigela, peneire a farinha e o fermento e reserve.

ficador ou na batedeira, bata os ovos, o açúcar e o óleo por

até formar um creme claro e fofo.

o suco e as raspas de laranja e bata mais um pouco, até
em.

a mistura para uma tigela grande e adicione a farinha e o
s
mexendo delicadamente com uma espátula, até obter uma

nea.

a massa em uma forma redonda de 25 cm de diâmetro, untada

ada, e alise a superfície com a espátula.

orno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos, ou até que

urado e assado por dentro.

- Dica !

le fazer o teste do palito para verificar: espete um palito no

lo
r limpo, está pronto.

o o bolo assa, prepare a calda.

panela pequena, misture o açúcar de confeiteiro com a água e

xo, mexendo até dissolver.

rver por alguns minutos, até engrossar um pouco. Desligue o

o bolo estiver pronto, retire do forno e fure toda a superfície
o.

bolo com a calda ainda quente, espalhando bem com uma
e o
orver a calda por alguns minutos e depois desenforme sobre um

- *Dica Extra!*

le incrementar a calda com um pouco de licor de laranja, como

l Marnier, para dar um toque especial. ***Mas cuidado*** para não

idade, pois o ***álcool pode deixar a calda amarga.***

le variar o formato do bolo, usando uma forma de buraco no

tangular ou uma forma de silicone. O importante é untar e
em
para que o bolo não grude e desenforme facilmente.

le congelar o bolo já com a calda, embrulhado em papel-
r até
Para descongelar, simplesmente deixe em temperatura
r
horas ou aqueça no micro-ondas por alguns segundos.

========================================
======================================

# . Bolo de Milho com Goiabada .

SITE: → Clique aqui ver a Receita

## EDIENTES

a de óleo

de Leite Integral

cara de açúcar

de fubá

de sal

de farinha de trigo

de sopa de fermento em pó

as de goiabada cortada em cubos

de sopa de farinha de trigo

## Calda de Goiabada

as de goiabada cortada em pedaços

a de água

***ta receita, utilize uma xícara de 200 ml como medida. • •***

## o de Preparo

ificador, coloque os ovos, o leite, o óleo, o açúcar e bata por

até obter uma mistura homogênea.

ida, adicione o fubá e uma pitada generosa de sal. Bata por
o.

a mistura em uma tigela e adicione a farinha de trigo aos
endo

a adição.

acrescente o fermento e misture delicadamente até incorporar

a massa para uma forma com furo central untada com

da com fubá.

cubos de goiabada com uma colher de sopa de farinha de trigo

te é o truque para evitar que os pedaços de goiabada afundem

os cubos de goiabada sobre a massa. Não é necessário
para
a massa, eles se distribuíram uniformemente enquanto o bolo

forno pré-aquecido a 180 graus Celsius por 45 minutos, ou até

erido no centro saia limpo.

o o bolo assa, prepare a calda de goiabada.

a panela, coloque a goiabada cortada em pedaços e a água.

e em fogo médio, mexendo até que a goiabada derreta
nte e
ma calda. Deixe esfriar.

orme o bolo morno, transfira para um prato de servir e regue

==============================================
============================================

## Croquete de Batata Recheado com Queijo

SITE: → [Clique aqui ver a Receita]

## EDIENTES

: Escolha batatas de boa qualidade, pois elas serão a base do

ijo: Opte por um queijo de sua preferência, como muçarela,

e trigo: Para dar liga à massa.

aremos ovos para empanar os croquetes.

s: Sal, pimenta-do-reino e outros temperos a gosto.

## de Preparo

as batatas: Descasque e cozinhe as batatas até ficarem macias.
-as bem para obter um purê consistente.

s croquetes: Pegue uma porção de purê de batata, faça um

coloque um cubinho de queijo. Modele em formato de croquete.

os croquetes: Passe os croquetes na farinha de trigo, depois nos

e, por fim, frite-os até dourarem.

- ## Dica Extra!

***queijos:*** Experimente diferentes tipos de queijo para variar o

orgonzola ou queijo coalho também são ótimas opções.

***nhamento***: Sirva os croquetes com um molho de sua escolha,

e temperada ou molho barbecue.

***ros tipos de Queijo:*** Gorgonzola, provolone ou queijo coalho,

sabor do croquete.

***melhor maneira de empanar os croquetes?*** Siga a sequência:
le trigo, ovos batidos e pão ralado. Isso garantirá uma casquinha

==================================================
================================================

# . Crumble de Frutas .

SITE: → Clique aqui ver a Receita

## Crumble de Manga e Banana .

### ble: A Receita Base com (6 porções)

Manteiga Gelada
farinha de trigo
farinha de amêndoa
açúcar mascavo

anteiga em cubos, com as mãos ou no processador* Misture

e açúcar.
o final deve parecer com grandes grãos de areia.
ravessa untada coloque as frutas cortadas em pedaços e

por cima.
orno preaquecido 180graus por cerca 30 minutos.

### Dicas:

ndoas podem ser substituídas por nozes, avelãs, coco ralado,

ode adicionar à massa as especiarias que ama: canela, gengibre

a..
rar muita massa você pode congelar e usar no próximo crumble.

————————————— —————————————

**Opção que pode ser Combinados!**

## /*Exemplo:* Crumble de Banana e Manga\

base (substitua a farinha de amêndoa pela mesma quantidade

s

raspas e suco)

de sopa de rum

s à café de açúcar mascavo

### ● MODO *de* PREPARO

travessa com manteiga e depois salpique as 6 colheres de

).

ananas em rodelas e as mangas em cubos. Coloque-as na

as raspas do limão e depois aperte o suco em cima das frutas.

n as colheres de rum e cubra com a massa.

0graus, 40 minutos. Vai muito bem com um sorvete de coco.

==================================================

================================================

**EDIENTES**

eia xícara (chá) de açúcar (225 g)

chá) de manteiga sem sal (400 g)

Bolo de Abacaxi com A

SITE: → Clique aqui ver a R

| | |
|---|---|
| chá) de farinha de trigo peneirada (440 g)<br>há) de leite (200 ml)<br>e MID® Abacaxi<br>n neve<br>(sopa) de fermento em pó<br>oce de leite (395 g)<br>chá) de ameixa seca, sem caroço (280 g)<br>**_ração_**<br>xícaras (chá) de creme de leite fresco (500<br>s (sopa) de açúcar<br>as secas, sem caroço<br>**_O DE PREPARO_**<br>batedeira, coloque o açúcar, as gemas e a bata em velocidade média, por 4 minutos, um creme. Diminua a velocidade da dicione a farinha de trigo, aos poucos, om o leite, e bata por mais 3 minutos, ou toda a farinha de trigo.<br>edeira, junte o MID®, às claras e o nisture delicadamente com movimentos cima para baixo. Disponha em uma nde (25 x 35 cm), untada e enfarinhada, e médio (180 graus), preaquecido, por 45 até que ao espetar um palito na massa, po. Retire do forno e deixe esfriar.<br>o, faça o chantilly: na tigela da batedeira, | |

| | |
|---|---|
| me de leite e bata em potência alta. Junte, o açúcar e continue batendo por 2 minutos, picos firmes. Desenforme o bolo e corte ao tido horizontal.<br>meixas para a decoração e fatie as antes. Na metade do bolo, espalhe o doce meixa fatiada. Cubra com a outra metade re com o chantilly e as ameixas e sirva em seguida.<br>● ***DICA***<br>ara obter o doce de leite, cozinhe leite em uma panela de pressão: coloque a lata ensado, cubra com água, tampe e leve ao a aquecer. Ao levantar fervura, abaixe o cozinhar por 40 minutos. Desligue o fogo e ssão ceder. Reserve a lata para esfriar. near o bolo, mexa o doce de leite com uma | |

================================================
==============================================

# Creme de leite com abacaxi - Delicioso !!!

## ●Ingredientes

- ★ 1 abacaxi cortado
- ★ 2 colheres de açúcar
- ★ 500 ml de água
- ★ 2 pacotes de gelatina sabor abacaxi

★ 1 caixinha de leite condensado

★ 2 caixinhas de creme de leite

## ●Modo de Preparo

Corte o abacaxi em cubos e coloque-o em uma panela.
Adicione 2 colheres de açúcar e misture.

Despeje 500 ml de água na panela e deixe ferver. Em seguida, desligue o fogo.
Adicione os 2 pacotes de gelatina sabor abacaxi e misture bem. Reserve.

No liquidificador, coloque 1 caixinha de leite condensado e 2 caixinhas de creme de leite.
Bata por 1 minuto.
Coloque a mistura do liquidificador sobre o abacaxi e gelatina. Misture novamente e reserve.

Unte uma forma com óleo e despeje a mistura sobre ela.

Leve ao congelador por 2 horas. Desenforme e a receita estará pronta.

==================================================
================================================

# Empadão de Camarão - *Programa: Ana Maria Braga*

SITE: [Clique aqui ver a Receita]

## ●Ingredientes

### Massa

★ 4 xic ( 480 g) de farinha de trigo

- 3 tabletes ( 300 g) de margarina para culinária
- 6 colheres sopa de água
- 1 colher de chá de sal

## Ingredientes

### Recheio:

- 2 cebolas grandes picadas
- 3 tomates grandes picados com semente
- 800 g de camarão médio inteiros ou ( em metades)
- 2 colheres de sopa de azeite
- 3 colheres sopa de salsa picada
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 1/2 xic de água filtrada
- 1 Tablete de caldo de camarão ou vegetais
- sal e pimenta a gosto

## Modo de Preparo

### Massa:

- Misture todos os ingredientes e amasse até obter uma massa homogênea. Reserve coberta.

## Modo de Preparo

### Recheio:

- Em uma panela média coloque o azeite para aquecer, acrescente a cebola picada e deixe dourar até que fique opaca. Acrescente os tomates picados e deixe amolecer por uns 3 minutos, coloque os camarões e deixe cozinhar por uns 3 ou 4 minutos ( o camarão se passar do tempo de cozimento fica duro) , vá adicionando o resto dos ingredientes e teste o sal e a pimenta. Quando estiver tudo ok, engrosse o recheio com o amido de milho dissolvido em água filtrada. Mexa bem e desligue o fogo.

## Modo de Preparo

### Montagem:

- Dividir a massa em 2 partes, sendo a da base do empadão com uma quantidade maior do que a da cobertura, forre uma superfície com papel filme ( uma largura + ou - de 40 cm)

coloque a parte maior da massa, achatar e cobrir com papel filme também. Abrir com o rolo de macarrão do tamanho suficiente para forrar uma forma de fundo removível de 30 cm. Forre com a massa, acerte o redor da forma deixando que a massa ultrapasse a altura da borda uns 2 cm. Colocar o recheio espalhando para que fique bem distribuído, repetir a mesma coisa com a massa da cobertura, cobrir e decorar o empadão com a massa que restou. Pincele o empadão com gema e leve ao forno médio (180º ) por aproximadamente 1 hora.

==================================================
==================================================

# *Empada com Leite Condensado com Coco*

***Site da Receita:***

https://receitas.globo.com/tipos-de-prato/doces-e-sobremesas/empada-doce-4d50cbfe52e0b252bc006faa.ghtml

## ● Ingredientes

★ 125g de trigo
★ 65g de manteiga ou margarina (2 colheres)
★ 1 gema
★ 2 colheres de açúcar

## ●*Recheio:*

★ 1 lata de leite condensado
★ 1 pacote de coco ralado

## ●Modo de Preparo

★ Misture os ingredientes da massa até ficar homogênea, forre forminhas de empadas untadas e enfarinhadas com a massa e recheie com o leite condensado misturado com o coco. Leve ao forno até dourarem.

OBS: ***Não encher muito com o recheio para não derramar.***

==================================================
==================================================

# Batata Recheada e Empanada

## ● Ingredientes

★ 1 kg de batata tipo Asterix

★ 1 colher (sopa) de manteiga

★ 3 gemas

★ 3 colheres (sopa) de maisena

★ Sal a gosto

★ 2 ovos batidos

★ 1 xícara (chá) de farinha de rosca

★ Óleo para fritar

## Recheio:

★ 2 colheres (sopa) de óleo

★ 1 cebola picada

★ 500g de carne moída

★ 1 tomate sem sementes picado

★ Sal e cheiro-verde picado a gosto

★ 1 e 1/2 xícara (chá) de queijo mussarela fatiado

## ●Modo de Preparo

★ Para o recheio, aqueça uma panela com o óleo em fogo médio e frite a cebola e a carne até dourar. Adicione o tomate, sal, cheiro-verde e refogue por 3 minutos. Desligue, misture com a mussarela e reserve.

★ Cozinhe as batatas no vapor até que fiquem macias. Esprema as batatas ainda quentes em uma tigela, adicione a manteiga, as gemas, a maisena, sal e misture.

★ Deixe esfriar, abra porções da massa na mão, divida o recheio entre elas e feche, modelando bolotas achatadas.Passe pelos ovos batidos, pela farinha de rosca e frite, aos poucos, em óleo não muito quente, até dourar. Escorra sobre papel-toalha e sirva em seguida.

==================================================

================================================

# **Mousse de Manga - Delicioso !!!**

SITE: Clique aqui ver a Receita

- Ingredientes

★ 1 caixinha de leite condensado
★ 1 caixinha de creme de leite
★ 3 mangas médias cortada em cubos
★ 1 envelope de gelatina incolor sem sabor
★ 5 colheres(sopa) de água para gelatina
★ 3 colheres(sopa) de leite em pó

## ●Modo de Preparo

 Numa tigelinha hidrate a gelatina com a água e dissolva conforme instruções da embalagem. Reserve. Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e a manga em cubos.

 Bata muito bem por cerca de 3 minutos para dissolver toda a polpa da manga e ficar homogêneo. Acrescente o leite em pó e a gelatina e bata um pouco mais para incorporar.

==============================================
============================================

# Sobremesa de banana com Creme

SITE: https://www.belezadereceitas.com.br/sobremesa-de-banana-deliciosa-e-facil/

## ● Ingredientes

- ★ 8 bananas em rodelas;
- ★ 1 xícara (chá) de açúcar;
- ★ ½ xícara (chá) de água;
- ★ 3 ovos (claras e gemas separadas);
- ★ 1 lata de leite condensado;
- ★ 1 medida da lata de leite integral;
- ★ 2 colheres (sopa) de maisena;
- ★ 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha;
- ★ 3 colheres (sopa) de açúcar (para o suspiro).

## ●Modo de Preparo

- Em uma panela, coloque 1 xícara de açúcar e leve ao fogo baixo até derreter.
- Junte a água, com cuidado, e misture até o açúcar derreter novamente.
- Junte as bananas em rodelas e deixe cozinhar até dourar.
- Transfira as bananas caramelizadas para uma travessa de vidro e reserve.

- Em outra panela, misture 3 gemas, o leite condensado, a maisena dissolvida no leite e a essência de baunilha.
- Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar.
- Desligue o fogo, coloque sobre as bananas caramelizadas e reserve.
- Por último, bata as 3 claras em neve.
- Junte as 3 colheres de açúcar, uma por uma, sem parar de bater.
- Coloque esse suspiro sobre o creme e leve ao forno médio pré-aquecido até ele dourar levemente.
- Retire do forno e sirva a sobremesa de banana morna ou gelada!

==========================================================
========================================================

## *Pavê de Leite Ninho com Morango*

SITE: → Pave de Leite Ninho e Morango

- Ingredientes

★ 1 lata de leite condensado
★ 2 xícaras de leite em pó (leite ninho) •
★ 1 lata de creme de leite
★ 1 pacote de biscoito maisena
★ 1 xícara de leite (para umedecer os biscoitos)

★ Morangos frescos (quantidade a gosto, aproximadamente 1 caixa)
★ 2 xícaras de chantilly pronto ou preparado conforme instruções da embalagem

## ●Modo de Preparo

- Em uma tigela, misture o leite condensado e o leite em pó até obter uma massa homogênea. Esse será o creme de leite ninho.
- Adicione o creme de leite ao creme de leite ninho e misture bem até incorporar totalmente. Reserve.
- Em outra tigela, coloque o chantilly e bata até obter picos firmes. Reserve na geladeira.
- Lave os morangos, remova os cabinhos e corte-os em fatias finas. Reserve.
- Em um prato fundo, despeje o leite e mergulhe rapidamente os biscoitos maisena um a um, apenas para umedecê-los levemente. Não os deixe muito tempo no leite para não ficarem encharcados.
- Em um refratário retangular, monte o pavê: disponha uma camada de biscoitos umedecidos no leite no fundo do refratário.
- Por cima dos biscoitos, espalhe uma camada generosa do creme de leite ninho.
- Distribua algumas fatias de morango sobre o creme, cobrindo-o por completo.
- Repita as camadas, intercalando biscoitos umedecidos, creme de leite ninho e morangos, até preencher todo o refratário. A última camada deve ser de creme de leite ninho.
- Com uma espátula, cubra todo o pavê com o chantilly reservado, formando uma cobertura uniforme.
- Decore a superfície do pavê com fatias de morango ou polvilhe um pouco de leite em pó (leite ninho) por cima.
- Leve o pavê à geladeira por pelo menos 4 horas para firmar e gelar bem antes de servir.

==================================================================================================================

# Arroz de camarão com tucupi do Claude

SITE: → Video [Arroz de Camarao ao ]

==================================================
==================================================

## Pudim Queijadinha

SITE: → [Clique aqui  ver a Receita]

- Ingredientes

★ 1 lata de leite condensado

★ 4 ovos

★ 1 pacotinho de queijo ralado (50g)

★ 2 colheres de margarina

★ 50g de côco ralado

★ 1 xícara de chá de leite quente

## ●Modo de Preparo

**1 =** Acrescente o coco no leite quente e deixe hidratar por 3 mim, depois leve todos os ingredientes no liquidificador e bata por 2 mim.

**2 =** Coloque em forma de pudim caramelada ou somente untada com óleo e leve ao forno brando em banho-maria por 1h.

**3 =** Obs* pré-aqueça o forno e coloque a água já quente para o banho-maria.

==================================================
================================================

## *Pão Caseiro Delicioso*

SITE: → Clique aqui ver a Receita

## ● Ingredientes

★ 1 xícara (200 ml) de leite morno

★ 1 xícara (200 ml) de água morna

- ★ 1 colher de chá de açúcar (aproximadamente 5g)
- ★ 1 envelope (7g) de fermento seco
- ★ 1 colher de chá (8 g) de sal
- ★ 2 colheres de sopa (30 g) de manteiga derretida
- ★ 4 xícaras (500 g) de Farinha Trigo
- ★ 3/4 de xícara (100 g) de farinha adicional
- ★ 2 colheres de sopa (25 g) de manteiga (para pincelar)

## ●Modo de Preparo

- Em uma tigela grande, misture o leite morno, a água morna, o açúcar, o fermento seco e o sal. Mexa com uma colher até que o fermento esteja completamente dissolvido.
- Adicione a manteiga derretida e misture novamente.
- Gradualmente, adicione a farinha, mexendo até obter uma massa homogênea.
- Polvilhe a mesa com farinha e sove a massa até que ela fique macia e elástica.
- Unte uma tigela com óleo e coloque a massa nela. Cubra com um pano limpo e deixe descansar em um lugar quente por cerca de 45 minutos, ou até que a massa dobre de tamanho.
- Após o tempo de descanso, divida a massa em duas partes iguais e depois em nove partes menores.
- Enrole cada porção em bolinhas e coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga, deixando espaço entre elas.
- Cubra novamente com o pano e reserve por mais 15 minutos.
- Pré-aqueça o forno a 200°C.
- Polvilhe as bolinhas com um pouco mais de farinha e faça pequenos corte com uma faca na parte superior de cada uma.
- Pincele as bolinhas com a manteiga derretida.
- Asse no forno preaquecido por aproximadamente 25 minutos, ou até que fiquem douradas e cozidas por dentro.
- Retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de servir.

=====================================================
===================================================

# Joelho - Queijo e Presunto

JOELHO

Ingredientes:

1 kg de farinha de trigo
2 copos de leite morno
1 copo de óleo
100 g de fermento de padaria
1 pitada de sal
500 g de presunto
500 g de queijo

Modo de preparo:

Misture o sal, o fermento e o leite até dissolver, em uma vasilha coloque, a farinha e o óleo amasse até formar uma massa homogênea, deixe descansar até inchar
Abra a massa, corte em pedaços (tamanho desejável para o salgado) e coloque o presunto e o queijo feche e leve para assar

==========================================================
========================================================

# Pastel de presunto e queijo - 4 ingredientes

SITE: → [Clique Aqui - Ver a Receita]

- Ingredientes

★ ***Massa para pastel Romanha***

★ Queijo muçarela (ou outro queijo de sua preferência), cortado em tiras

★ Presunto cortado em tiras

★ Óleo para fritar

## *Modo de Preparo*

### ● *Massa:*

1= Abra a massa para pastel sobre uma superfície plana.
2= Corte a massa em quadrados de tamanho desejado.

## *Modo de Preparo*

### ● *Montagem do pastel*

1= Coloque uma tira de queijo no centro de cada quadrado de massa.

## Modo de Preparo

### ● Dobragem

1= Dobre a massa ao meio, formando um triângulo.
2= Pressione as bordas para selar bem.

## Modo de Preparo

### ● Fritura:

1= Em uma frigideira, aqueça uma quantidade de óleo suficiente para cobrir os pasteis.
2= Frite os pasteis em óleo quente até que fiquem dourados em ambos os lados.

## Modo de Preparo

### ● Drenagem e Servir:

1= Coloque os pasteis em papel toalha para drenar o excesso de óleo.

==========================================================================================

# Bolo de aipim com cocada - Delicioso!!!

SITE: → Clique aqui - Ver Receita

==========================================================
========================================================

# O Melhor Bolo de Maçã do Mundo

SITE: → Clique aqui -  Ver  a  Receita

## ● *Ingredientes*

★ 4 ovos

★ 2 1/2 xic farinha de trigo branca

★ 1/2 xic farinha de trigo integral

★ 1 xic açúcar demerara ou branco

★ 3/4 xic açúcar mascavo

★ 1 1/2 xic suco de maçã

★ 1/2 xic óleo

★ 1 col (sopa) de fermento em pó

★ 1 maçã grande picadinha com casca

★ Açúcar e canela para polvilhar por cima

★ Forma de aproximadamente 30cm de diâmetro untada com margarina e polvilhada com açúcar.

## ● *Modo de Preparo*

***1=*** Bater bem os ovos com o açúcar branco ou demerara, até dobrar de volume e clarear.

***2=*** Acrescentar o açúcar mascavo e bater bem até dissolver todo o açúcar.

***3=*** Acrescentar o óleo e o suco de maçã.

**4=** Incorporar (sem bater) as farinhas peneiradas, o fermento e, por ultimo, a maçã picada.

**5=** Colocar na fôrma untada com margarina e açúcar.

**6=** Polvilhar a gosto, açúcar (demerara, cristal ou refinado) Canela se preferir antes de ir ao forno.

**7=** Assar em forno pré-aquecido a 180°C até o palito sair seco, aproximadamente 45 minutos.

==========================================================================================

## Molho de Churrasco e Carnes

==========================================================================================

## _____Ingredientes:_____

- ★ 1 lata de leite condensado
- ★ 1 colher (sopa) de manteiga
- ★ 200 g de coco ralado fresco
- ★ 1 xícara (chá) de açúcar
- ★ 1 xícara (chá) de leite
- ★ 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

## _____Modo de Preparo:_____

1. Em uma panela, coloque todos os ingredientes, exceto o coco ralado, e leve ao fogo médio.
2. Mexa sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela.
3. Em seguida, adicione o coco e diminua o fogo.
4. Mexa por mais 10 minutos ou até ficar bem espesso.
5. Depois, desligue o fogo e bata a cocada até ela começar a ficar opaca.

6. Modele as cocadas conforme desejar e coloque-as em uma folha de papel-manteiga untada.
7. Espere esfriar e sirva.

==========================================================
========================================================

## Pavê de Paçoca

SITE: → Clique aqui - Ver a Receita

### _____Ingredientes:_____

- Para o pavê

★ 0,5L de leite

★ 1 caixinha de leite condensado

★ 2 colheres de sopa de manteiga sem sal

★ 2 caixinhas de creme de leite

★ 2 colheres de sopa de amido de milho

★ 250g de paçoca triturada

★ 2 pacotes de bolacha de maizena

## ●*Para a ganache*

★ 200g de chocolate branco picado

★ 200g de creme de leite

## ●*Modo de Preparo*

★ Dilua o amido de milho em uma xícara de leite, mexendo bem.

★ Em uma panela em fogo médio, adicione a xícara de leite com amido de milho, o leite condensado, a manteiga e o restante do leite e mexa todos os ingredientes.

★ Assim que levantar fervura, acrescente o creme de leite e continue mexendo.

★ Desligue o fogo e adicione a paçoca, misturando bem.

★ Cubra com plástico film, de modo que o film esteja em contato com todo o creme. Isso evitará que formem-se películas grossas no creme. Deixe esfriar.

★ Em uma travessa, alterne entre uma camada de bolachas e outra de creme, devendo ser a primeira camada de bolachas e a última de creme.

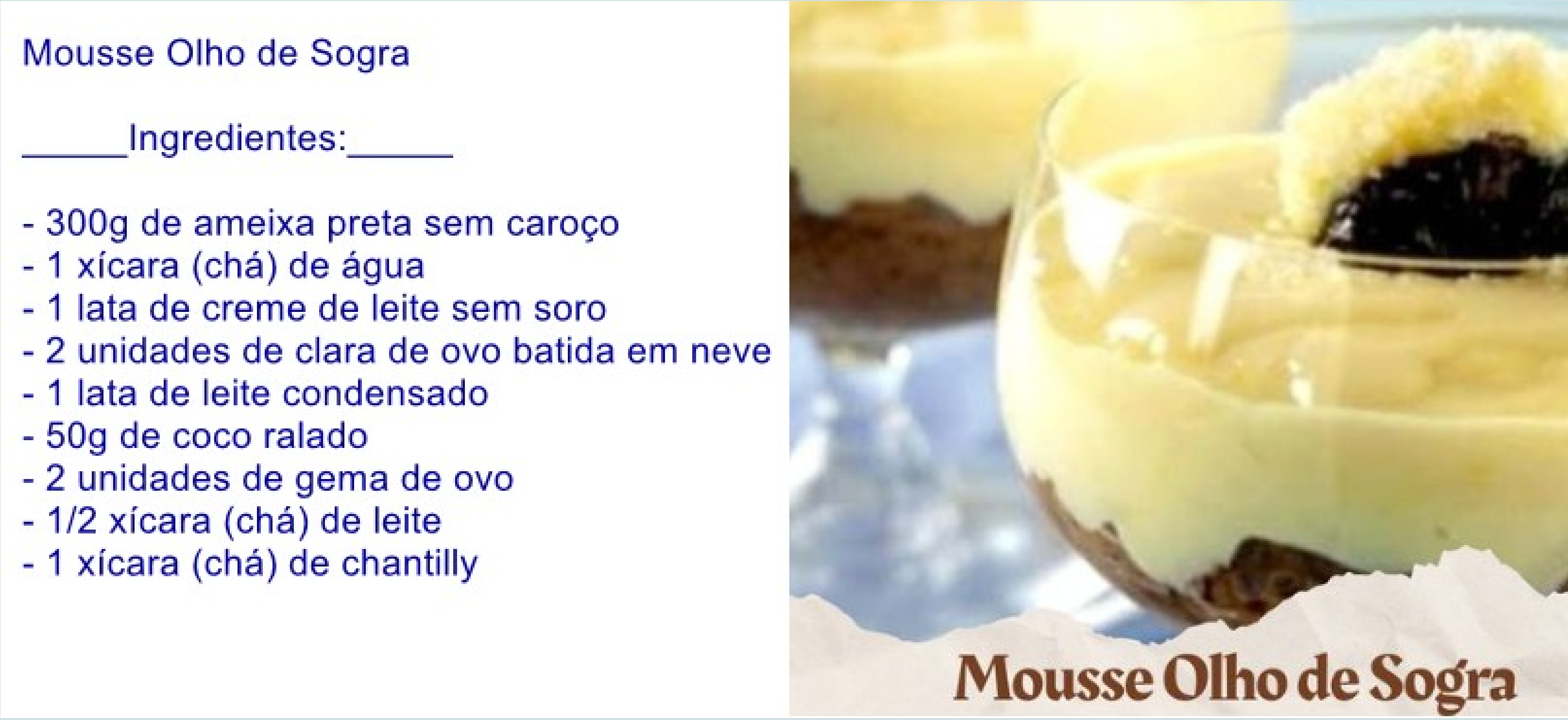
★ Na panela, adicione o creme de leite e leve ao fogo médio. Qdo levantar fervura, acrescente o chocolate branco e mexa até obter uma ganache bem homogênea.

★ Despeje a ganache sobre o pavê e decore com pedaços maiores de paçoca.

★ Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas.

★ Sirva seu delicioso pavê de paçoca geladinho. Bom apetite!

==================================================
================================================




______Modo de Preparo:______

★ Em uma panela, cozinhe as ameixas na água até ficarem macias. Deixe esfriar.

★ No liquidificador, bata as ameixas com a água até formar um creme. Misture o creme de leite e as claras em neve. Distribua até a metade das taças individuais e leve à geladeira até firmar.

★ Em outra panela, misture o leite condensado, o coco, as gemas e o leite. Leve ao fogo brando, mexendo sem parar até engrossar e se desprender do fundo da panela. Desligue o fogo, deixe esfriar um pouco e acrescente o chantilly. Misture bem.

★ Complete as taças com o creme de coco e leve-as à geladeira novamente até firmar.

★ ★ **30 minutos | Tempo de Geladeira: 4 horas | Total: 4 horas e 30 minutos | Porções: 6 porções** ★ ★

==========================================================================================

*Mousse de Limão*

## Ingredientes:

- ★ 400ml de leite de coco
- ★ 2 colheres de sopa de açúcar de coco
- ★ Raspa de 1 limão
- ★ 1 colher de café de extrato de baunilha
- ★ Sal a gosto

## Modo de Preparo:

★. Em uma tigela, misture o açúcar de coco com a raspa de limão até que o açúcar esteja bem aromatizado.

★. Na batedeira, coloque o leite de coco e uma pitada de sal. Comece a bater em velocidade baixa, aumentando para média e continue batendo por cerca de 2 Min.

★. Adicione o açúcar com a raspa de limão na batedeira, junto com o extrato de baunilha, e bata até obter uma mistura homogênea. Até o açúcar se dissolver

★. Deixe a mistura refrigerar por algumas horas e sirva bem fresco.

★★ **Preparo: 10 minutos | Tempo de geladeira: 2 horas | Total: 2 horas e 10 minutos | Kcal: 120 kcal | Porções: 4 porções** ★★

==================================================
==================================================

# Leite Condensado com Laranja

## *Sobremesa de Laranja sem Forno*

SITE: → [Clique aqui  ver a Receita]

## _____*Ingredientes:*_____

★. 3 laranjas + raspas das cascas

★. 1 lata de leite condensado (395g)

★. 600ml de creme de leite fresco gelado (natas ou mistura para chantilly)

★. 1 barra de chocolate meio amargo (100g)

DICA: **Deixe o creme de leite fresco (ou natas) 20 minutos no congelador antes de começar a receita! Assim, ele estará bem gelado e pegará a consistência mais fácil.**

## _____*Modo de Preparo:*_____

★. Raspe as cascas da laranja e reserve.

★. Em seguida, esprema o suco e passe-o numa paneira para ficar somente o líquido.

★. Coloque o suco na tigela da batedeira, adicione o leite condensado e bata por 10 minutos.

★. Em outra tigela, bata o creme de leite fresco gelado até que fique cremoso e firme, como chantilly.

★. Despeje a mistura de suco com leite condensado no chantilly e bata somente para incorporar.

★. Pique a barra de chocolate, acrescente no creme e misture com uma espátula.

★. Finalize com raspas de laranja e transfira a mistura para uma travessa.

★. Leve para gelar de um dia para o outro e depois é só servir!

DICA: **Você pode deixar a sobremesa na geladeira se preferir uma consistência mais cremosa, ou no freezer para servir como sorvete!**

==================================================
================================================

## *Pastel com 3 ingredientes fica uma delícia*

*Ingredientes:*

- 1 lata de creme de leite com soro (300 g)
- 2 ¼ xícaras (chá) de farinha de trigo (320 g)
- Sal a gosto
- Recheio a gosto

## *Modo de Preparo:*

★. Junte 1 lata de creme de leite com soro, 2 ¼ xícaras (chá) de farinha de trigo, sal a gosto e misture bem até formar uma massa homogênea.

★. Coloque a massa numa superfície lisa e enfarinhada e amasse bem com as mãos. Enrole num filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

★. Com um rolo, abra a massa bem fina e corte os discos (7 cm de diâmetro).

★. Coloque uma porção de recheio sobre cada massa, dobre ao meio em meia lua e feche apertando as bordas com um garfo.

★. Frite os pasteis em óleo quente até dourar.

★. Retire e escorra em papel absorvente.

============================================================================================

# Recheio Pastel de Palmito – Delicioso!!!

## *Ingredientes:*

- 1/2 xícara (chá) de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 vidro de 400g de palmito picado e escorrido
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de azeitonas picadas
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 pacote de massa para pastel de 500g

## *Modo de Preparo:*

- Em uma panela coloque o azeite, a cebola, o alho e deixe fritar por 5 minutos. Acrescente o palmito, o sal, a pimenta, a azeitona a salsa e deixe refogar por 10 minutos, mexendo de vez em quando ou até que o palmito esteja macio.

- Dissolva a maisena no leite e misture ao refogado de palmito mexendo sempre até que engrosse. Retire do fogo e deixe esfriar.

- Abra a massa de pastel, retire o filme plástico de um dos lados da massa e coloque o recheio.

- Dobre ao meio e aperte bem as bordas com um garfo. Retire o filme plástico e frite em óleo quente por 10 minutos ou até que esteja dourado por igual. Retire do fogo e sirva em seguida.

==========================================================================================

# Massa de pastel - “Receitas.band.com.br”

SITE: → Clique aqui  ver a Receita

## Ingredientes:

★. 500 grama(s) de farinha de trigo

★. 1/2 colher(es) de chá de sal

★. 1/2 colher(es) de chá de glutamato monossódico

★. 50 ml(s) de manteiga

★. 100 ml(s) de água filtrada

★. Folhas de manjericão a gosto

## Modo de Preparo:

- Junte os ingredientes secos mais a manteiga na batedeira, adicionando a água aos poucos. Misture bem. (a massa de pastel não deve ficar muito úmida e ter uma aparência levemente esfarelada) Deixe descansando por 1 hora.
- Cilindrar a massa até ficar bem lisa e com 1 mm de espessura.
- O segredo para ficar bem sequinha e livre de bolhas é cilindrar pelo menos 10 vezes.
- Deite a massa sobre um papel filme e enrole para dar aquela aparência de massa de feira livre.

====================================================
==================================================

**Massa de pastel - "Receitas.com" (Globo)**

Site: → Clique aqui  ver a Receita

## Ingredientes:

★. 1 lata de creme de leite com soro (300 g)

★. 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (390 g)

★. Sal  a  gosto.

★. Recheio de sua preferência (carne moída refogada, frango desfiado, palmito, queijo e presunto etc.)

★. Óleo para fritar

## Modo de Preparo:

**1.** Misture o creme de leite com a farinha e sal a gosto até formar uma massa homogênea.

**2.** Transfira para uma superfície enfarinhada e amasse bem.

**3.** Enrole com filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

**4.** Com o rolo, abra finamente a massa e corte discos de 7 cm de diâmetro.

**5.** Coloque uma porção do recheio de sua preferência no centro de cada disco, una as bordas com um garfo para vedar bem.

**6.** Frite, poucos por vez, em óleo quente abundante (180 ºC) até dourarem e deixe escorrer sobre papel absorvente.

## •• Sugestão de recheio 1 ••

★. 300 g de mortadela ralada no ralo grosso

★. Raspas e suco de 1 limão-siciliano

## •• Sugestão de recheio 2 da chef **Renata Daleff** ••

★. 250 g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada

★. 2 colheres (sopa) de azeite de oliva (30 ml)

★. 1 cebola pequena picada (70 g)

★. 3 dentes de alho picados (18 g)

★. Sal e pimenta-do-reino

★. 3 colheres (sopa) de salsinha e cebolinha picadas (15 g)

★. 100 g de queijo coalho em cubinhos

## •• Sugestão de recheio 2 ••

- Misture os ingredientes e empregue.

## •• Sugestão de recheio 2 da chef **Renata Daleff** ••

1. Refogue a carne no azeite com a cebola e o alho até dourar.
2. Ajuste o sal, tempere com pimenta-do-reino a gosto e deixe esfriar.
3. Incorpore a salsinha e a cebolinha e o queijo e utilize.

==================================================

================================================

## *Massa de pastel - Muito FÁCIL e Deliciosa!*

## *ntes:*

de farinha de trigo

s de óleo ou azeite

água morna (mais ou menos 250 ml)

asa de sal

s sopa pinga

## *e Preparo:*

farinha eo sal em uma vasilha adicionar a água morna o

exendo sempre coloque a pinga e sove a massa até que

ea.

te deixar a massa descansar por 30 minutos, senão a

assa com rolo de macarrão ou cilindro, rechear e fritar
e.

## *Risole de Camarão - Delicioso!*

SITE: → [Clique aqui ver a Receita]

te, você vai fazer a massa, cozinhando a farinha de trigo com o
iga e o sal em uma panela, até formar uma bola que se solte do

ê vai deixar a massa esfriar e abrir com um rolo, cortando em

você vai fazer o recheio, refogando o camarão com a cebola, o
e, o cheiro-verde e os temperos, e misturando com o queijo

vai rechear os círculos de massa, fechando bem as bordas.

ê vai empanar os rissoles, passando nos ovos batidos e na
ca, e fritar em óleo quente, até dourar. Pronto, agora é só
u rissole de camarão!

*entes:*

e farinha de trigo

e leite

de sopa de manteiga

e chá de sal

e farinha de rosca

fritar

amarão limpo

cada

e alho picados

picados

ra de cheiro-verde picado

ueijo mussarela picado

ta-do-reino e orégano a gosto

de Preparo:_____

nela, coloque a farinha de trigo, o leite, a manteiga e o sal, e leve

xendo sempre, até formar uma massa que se solte do fundo da

ara uma superfície lisa e deixe esfriar.

leira, aqueça um fio de óleo e refogue a cebola e o alho por
os, até ficarem macios. Adicione o camarão e cozinhe por cerca
s, até ficar rosado. Tempere com sal, pimenta-do-reino e orégano
o tomate e o cheiro-verde e cozinhe por mais 5 minutos, até o
sar. Desligue o fogo e misture o queijo mussarela. Reserve.

com um rolo, em uma espessura fina, e corte em círculos,
rtador ou um copo. Distribua uma colher de sopa do recheio no
a círculo e una as bordas, pressionando-as cuidadosamente com
a selar. Continue repetindo o procedimento até utilizar toda a
lheio.

bata os ovos com um garfo. Em outro prato, coloque a farinha
se cada rissole no ovo e depois na farinha de rosca, empanando
óleo quente, aos poucos, até dourar dos dois lados. Escorra em
e sirva em seguida ou mantenha aquecido no forno.

eixar a massa mais leve e macia, você pode adicionar uma colher

rmento em pó à farinha de trigo, antes de cozinhar com o leite e

e o rissole abra na hora de fritar, você pode pincelar as bordas
água, antes de fechar com o garfo, ou passar uma camada fina
trigo, depois de empanar no ovo e na farinha de rosca.

rissole mais crocante, você pode empanar duas vezes, passando
o ovo e na farinha de rosca, antes de fritar.

==================================================

================================================

# Massa: Pastel de Feira - Delicioso!

Site: → [Clique aqui ver a Receita]

## Sugestão de recheios.

### ★★ Carne:

g de carne moída com cebola picada, alho picado, sal, pimenta-
eiro-verde a gosto. Deixe secar bem o caldo e reserve.

### ★★ Queijo:

de queijo prato ou muçarela em cubos pequenos e reserve.

### ★★ Palmito:

) g de palmito picado com cebola picada, alho picado, sal,
eino e cheiro-verde a gosto. Adicione 2 colheres (sopa) de
go dissolvida em 1 xícara (chá) de
e até engrossar.

### ★★ Camarão:

g de camarão limpo com sal e limão. Escorra e refogue com
a, alho picado, sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto.
gramas de requeijão cremoso e misture bem. Como montar e
l de feira?

## entes:

(chá) de farinha de trigo

há) de sal

sopa) de óleo

sopa) de cachaça

há) de água morna

## de Preparo:

fritar

e trigo para polvilhar

umedecer as bordas

*de Preparo:*

assa em 20 porções iguais e abra cada uma com um rolo em

enfarinhada, formando discos finos.

na colher de recheio no centro de cada disco, deixando uma

s bordas com água e feche o pastel, apertando bem com um

steis em óleo quente, aos poucos, até que fiquem dourados e

papel toalha e sirva em seguida.

==============================================

============================================

# Pão de Queijo Grego

SITE: → Clique aqui ver a Receita

## lientes:

leite morno

sopa) de óleo

sopa) de açúcar

chá) de sal

o de fermento biológico seco (8g)

arinha de trigo

jo mussarela ralado

eijo feta

e ovo (para pincelar)

## de Preparo: .

a coloque o leite morno, ovo, óleo, açúcar, sal e fermento

ure bem com um fuê.

, adicione a farinha de trigo e misture com uma espátula até

m pegajosa.

ela com filme plástico e deixe a massa descansar por cerca de

ou até que dobre de volume.

der o tempo, transfira a massa para uma bancada enfarinhada

ntas dos dedos, como se fosse uma pizza.

DICA:

a estiver muito grudenta, polvilhe farinha por cima na hora de

dicione bem no centro da massa aberta o queijo mussarela

feta em pedaços.

assa como se fosse uma trouxinha.

mento você terá uma bola de massa recheada com queijo.

mente, pressione-a para obter o formato de uma pizza (cerca

e diâmetro).

a massa para uma forma de pizza forrada com papel manteiga

com a gema de ovo batida.

olvilhando mai queijo ralado por cima e leve para assar em

ecido a 180ºC por cerca de 20-25 minutos.

***ode congelar o pão de queijo grego antes de assar?*** ★★★

ode congelar antes de assar. Após modelar a massa recheada e pizza, envolva-a bem em filme plástico ou coloque em um rmético e leve ao freezer. Quando quiser assar, basta retirar eixar descongelar na geladeira durante a noite e seguir o rocesso de assar conforme a receita.

==========================================================
========================================================

## Pavê de Pêssego com Chocolate.

Site: → Clique aqui ver a Receita

## dientes:

s (sopa) de amido de milho

e ovo

leite integral

ra de chocolate branco picado (totalizando 135 gramas)

de creme de leite (200g)

hampanhe o quanto baste

s de chocolate branco e cerejas em calda (para decorar)

a de leite condensado (395g)

nde de pêssegos em calda escorridos, picados em cubinhos

ra decorar e a calda para umedecer os biscoitos)

## de Preparo: .

*amente* comece fora do fogo, numa panela, combinando o leite,

ado, creme de leite, amido de milho e a gema. Utilize uma
u
turar os ingredientes de forma homogênea.

da, leve a panela ao fogo médio, mexendo constantemente até

obter uma consistência mais espessa.

rvura, continue mexendo por mais 2 minutos.

o fogo e adicione o chocolate branco picado, mexendo apenas

Reserve a mistura para esfriar.

ontagem do pavê, escolha uma travessa de vidro.

om uma camada do creme em temperatura ambiente, seguida

de pêssegos picados.

oloque uma camada de biscoitos champanhe umedecidos na

.

sas camadas, assegurando-se de terminar com uma camada de

última camada com pêssegos picados (reservados), raspas de

se desejar, cerejas em calda.

eve a travessa à geladeira por algumas horas para garantir um

==========================================================
========================================================

# Bolo com recheio de Ameixa - Delicioso !.

Site: → Clique aqui ver a Receita

## lientes:

(chá) de açúcar

(chá) de farinha de trigo

aras (chá) de leite

e margarina ou manteiga

es de ovo (separar gema e clara)

sopa) de fermento químico em pó

## cheio

e ameixa preta sem caroço (separar algumas para a decoração)

e açúcar

leite condensado cozido ou de doce de leite pronto

creme de leite gelado sem soro

## ntagem

nte de guaraná a gosto

## o

batedeira a manteiga e o açúcar até formar um creme claro e fofo.

as gemas e em seguida o leite até obter um creme homogêneo.

arinha aos poucos, depois o fermento.

nte as claras em neve misturando delicadamente.

forno pré-aquecido 180°c até dourar.

## cheio

as ameixas com um pouco de água até amolecer.

açúcar e passe tudo no processador, deixando as ameixas em pedaços

até dar um ponto de doce, e desgrudar do fundo da panela.

le frio misture com o doce de leite e o por último o creme de leite

um pouco do recheio para a cobertura.

um pouco do doce de leite para a cobertura.

## *bertura*

ogo a parte do recheio reservado, com um pouco de água, até levantar

ar mais ralo.

um pouco do doce de leite para passar sobre o bolo.

## *ntagem*

massa assada em duas partes, umedeça com guaraná, juntar o
ra
outra parte da massa, umedecendo novamente.

m pouco do doce de leite em todo o bolo, e jogue a cobertura
om as
s.

==================================================
================================================

# Torta Bruschetta!

Site: → Clique aqui ver a Receita

## dientes:

a pequena picada em cubos;

e tomate pelado picado (ou 1 xícara de molho de tomate que

tar 1 tomate picado em cubos);

lgados (francês, pão de sal, etc) cortados em fatias não muito

e calabresa defumada picado em cubinhos;

café) de orégano;

queijo muçarela;

s (sopa) de leite;

nta do reino e azeite à gosto.

## o de Preparo:

calabresa (crua) com a cebola.

com um fio de azeite, sal, pimenta e orégano. Reserve.

refratário com azeite e forre com as fatias de pão.

or cima o tomate pelado picado (ou o molho) em seguida junte

resa e cebola que estava reservada.

o como se fosse fazer uma omelete. Junte o leite, uma pitada de

bem.

ssa mistura por cima de tudo.

scer e penetrar no pão.

n as fatias de queijo, coloque um pouquinho de orégano por

o preaquecido em 200º por mais ou menos 15 a 20 minutos.

olho, se começar a dourar você desliga.

faz o pão inchar e virar uma massa uniforme, fofa e úmida, nem

ão.

=====================================================

===================================================

# Bolo de Laranja / Band Receitas

Site: → [Clique aqui ver a Receita]

## ipal

e(s) de laranja

e(s) de ovos

) de açúcar

) de farinha

) de óleo

es) de sopa de fermento químico

## a

de água

e(s) de laranja

) de açúcar

| | |
|---|---|
| es) de amido de milho<br><br>***o de Preparo***<br><br>ficador, adicione os ovos e o óleo. Bata tudo com uma laranja<br><br>igela peneire 3 xícaras de farinha, acrescente o açúcar, o<br><br>tudo.<br><br>orma untada e enfarinhada leve ao forno a 180 °C e deixe por<br><br>.<br><br>***e Preparo da Calda:***<br><br>ml de água com canela e açúcar.<br><br>***e Preparo da Geleia:***<br><br>co de 4 laranjas com 2 xícaras de açúcar e o amido de milho.<br><br>***agem:***<br><br>olo em camadas. Na decoração, caramelize as fatias de laranja. | |

==================================================
================================================

==================================================
================================================

==================================================
================================================

===================================================
=================================================
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------
--------------------
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------
----------
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------
----------
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------
----------